

# Recette : MOUSSE AU CHOCOLAT !



## MOUSSE AU CHOCOLAT !

Desserts

### INGRÉDIENTS

20 grammes de beurre  
180 grammes de chocolat noir  
1 bonne cuillère à soupe de lait entier  
10 centilitres de crème fraîche liquide  
3 œufs entiers  
15 grammes de sucre en poudre

### PRÉPARATION

1. Laisser ramollir le beurre à température ambiante.
2. Hacher le chocolat et le mettre dans un saladier.
3. Porter à ébullition le lait et la crème fraîche liquide.
4. Verser ce liquide bouillant sur le chocolat en mélangeant au fouet pendant **1 ou 2 minutes** pour que la préparation atteigne la température de **40°C**.
5. Couper le petit beurre en petits morceaux.
6. Incorporer le beurre au mélange, en tournant avec le fouet.
7. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
8. Monter en neige les blancs.
9. Rajouter le sucre et battre délicatement pour ne pas casser les blancs (moins d'une minute).
10. Ajouter les jaunes à la première préparation et mélanger.
11. Incorporer les blancs au fur et à mesure dans la ganache et mélanger délicatement en soulevant la préparation.
12. Mettre la mousse dans une grande coupe ou dans de petite verrines.
13. Laisser prendre la mousse au réfrigérateur pendant **4 heures** au minimum.

#### Un Conseil ?

Vous pouvez accompagner cette mousse de petits gâteaux secs ou de cigarettes russes.

Vous pouvez également parfumer votre mousse au chocolat avec de l'orange : il suffit de rajouter le zeste d'une orange (non traitée de préférence) dans le chocolat fondu.

	Préparation : 15 minutes
	Réfrigération : 4 heures
	<i>C'est à vous de jouer !</i>