

Recette : MOUSSE AU CHOCOLAT !



La Cuisine des Campagnards !

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT !

INGRÉDIENTS

200 grammes de chocolat
50 grammes de beurre
4 œufs entier + 1 blanc d'œuf
1 pincée de sel
Parfum selon les goûts (une cuillère à soupe) :
vanille, rhum, cognac, kirsch, Poire Williams

PRÉPARATION

1. Couper les carrés de chocolat.
2. Les mettre avec l'alcool choisi dans une casserole.
3. Faire fondre à chaleur douce, soit au bain marie, soit à l'entrée du four.
4. Lorsque le chocolat est en crème, ajouter le beurre.
5. Mélanger et conserver au chaud.
6. Casser les quatre œufs en séparant les blancs des jaunes.
7. Réunir les cinq blancs et ne garder que quatre jaunes.
8. Mettre les jaunes dans un saladier avec le sucre en poudre.
9. Travailler le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse.
10. Incorporer le mélange "jaunes-sucre" au chocolat fondu.
11. Mélanger les différents éléments pour obtenir une crème lisse.
12. Batta les blancs d'œufs en neige.
13. Incorporer-les délicatement à la crème au chocolat.
14. Mettre au réfrigérateur **4 heures** au minimum.



Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 4 heures



C'est à vous de jouer !