



Recette de la Mousse au chocolat noir

Ingrédients pour 6 personnes :

1 plaquette de chocolat noir de 200g

5 œufs

Facultatif : 1 petite barquette de framboises

Ustensiles :

1 plat creux pouvant aller au micro-ondes (ou pour le bain marie 1 casserole et un petit saladier)

2 saladiers

6 ramequins ou petits verres transparents

1 batteur pour les blancs en neige

1 cuillère à soupe et 1 spatule

Préparation : 10m

- 1) Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au micro-ondes 2 minutes à 500W ou au bain marie.
Versez-le dans un saladier. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois. Réservez les blancs d'œufs dans un autre saladier.
- 2) Battez les blancs d'œufs en neige ferme.
- 3) Incorporez $\frac{1}{4}$ des blancs dans le chocolat fondu puis ajoutez petit à petit le reste des blancs en mélangeant délicatement.
- 4) Remplissez les verrines de la préparation. Placez-les au réfrigérateur au minimum 3h.
- 5) Au moment de servir vous pouvez décorer chaque verrine d'une à deux framboises.