

Recette Traditionnelle : Mousse au Chocolat Française

Informations Générales

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de repos : 4 heures minimum au réfrigérateur
- Nombre de portions : 6 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 200g de chocolat noir pâtissier (minimum 60% de cacao)
- 6 œufs frais (séparer les blancs des jaunes)
- 50g de beurre doux
- 40g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Matériel Nécessaire

- 1 casserole pour le bain-marie
- 1 saladier moyen
- 1 grand cul-de-poule pour monter les blancs
- 1 fouet électrique ou manuel
- 1 maryse (spatule en silicone)

Étapes de Préparation

- Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre au bain-marie à feu doux.
- Une fois le mélange lisse, retirez du feu et laissez tiédir quelques instants.
- Incorporez les jaunes d'œufs un par un dans le chocolat fondu en mélangeant énergiquement.
- Montez les blancs en neige très fermes avec la pincée de sel, en ajoutant le sucre progressivement à la fin.
- Incorporez délicatement un tiers des blancs au chocolat avec la maryse pour détendre la préparation.
- Ajoutez le reste des blancs très délicatement en soulevant la masse pour ne pas les casser.
- Répartissez la mousse dans des verrines ou des ramequins individuels.

- Placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de servir.

Conseils de Chef

- Utilisez des œufs à température ambiante pour une meilleure montée des blancs.
- Ne travaillez pas trop la mousse lors de l'incorporation des blancs pour garder une texture aérienne.
- Pour une touche gourmande, saupoudrez de copeaux de chocolat ou de fleur de sel juste avant de servir.