

Fiche Recette : Mousse au Chocolat Onctueuse

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de repos : 4 heures minimum au réfrigérateur
- Portions : 4 à 6 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 200g de chocolat noir pâtissier (minimum 60% de cacao)
- 6 œufs frais
- 1 pincée de sel
- Optionnel : 20g de beurre doux

Matériel nécessaire

- 1 saladier moyen
- 1 fouet électrique ou manuel
- 1 spatule en silicone (maryse)
- 6 verrines ou ramequins individuels

Étapes de préparation

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs dans deux récipients distincts.
- 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.
- Incorporez délicatement un tiers des blancs au chocolat avec la spatule pour détendre la préparation.
- Ajoutez le reste des blancs très doucement en soulevant la masse du bas vers le haut pour ne pas les casser.
- Répartissez la mousse dans les verrines.
- Placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de servir.

Conseils de chef

- Utilisez des œufs à température ambiante pour obtenir des blancs plus fermes.
- Pour une texture plus aérienne, ne travaillez pas trop le mélange lors de l'incorporation finale des blancs.
- Servez avec quelques copeaux de chocolat noir ou une pointe de fleur de sel pour rehausser les saveurs.