

Mousse au Chocolat Traditionnelle

Informations pratiques

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de repos : 4 heures minimum
- Portions : 6 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 200g de chocolat noir pâtissier (minimum 60% de cacao)
- 6 œufs frais
- 1 pincée de sel
- 40g de sucre en poudre (optionnel)

Matériel nécessaire

- 1 saladier
- 1 casserole pour le bain-marie
- 1 fouet électrique ou manuel
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 6 ramequins individuels

Étapes de préparation

- Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie 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 tiédi en mélangeant bien.
- Montez les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel (ajoutez le sucre à la fin si souhaité).
- Incorporez délicatement un tiers des blancs au mélange chocolaté avec la maryse pour détendre la texture.
- Ajoutez le reste des blancs très délicatement en soulevant la masse pour ne pas les casser.
- Répartissez la mousse dans les ramequins et placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Conseils de chef

- Utilisez des œufs à température ambiante pour obtenir des blancs plus fermes.
- Ne travaillez pas trop le mélange lors de l'incorporation des blancs pour conserver l'aération.
- Sortez la mousse du réfrigérateur 10 minutes avant de servir pour une texture plus onctueuse.