

Voluptueuse Mousse au Chocolat

Francine Côté-Renaud

TPX

35 years of service in DFAIT

Ingrédients

- 250g chocolat noir 70%
- ½ crème 35%
- 6 blancs d'oeufs
- 4 c à soupe de sucre

Instructions

- Faire fondre 250g de chocolat noir 70% au bain-marie.
- Chauffer 125 ml (½ tasse de crème 35% et ajouter au chocolat hors du feu tout en fouettant.
- Monter 6 blancs d'oeufs en neige avec 4 c à soupe de sucre.
- Incorporer environ un quart des blancs d'oeufs montés à la préparation au chocolat et fouetter.
- Ajouter le reste des blancs d'oeufs en pliant la pâte délicatement avec une spatule. La mousse doit être homogène.
- Verser dans des coupes individuelles et laisser refroidir au moins 3 heures.
- Au moment de servir, décorer en déposant des copeaux de chocolat ou des petits fruits.