

MOUSSE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 4 œufs
- Pincée de sel
- 60 g de sucre semoule
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de crème liquide



Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Chauffer 100 g de crème fraîche avec 60 g de sucre en poudre, verser sur le chocolat.

Quand le chocolat est fondu, ajouter les jaunes d'œufs.



Battre les 4 blancs d'œufs en neige ferme, puis les incorporer au mélange précédent, en 3 fois, délicatement les 2 dernières fois.

Mettre dans un récipient et laisser reposer au frigo quelques heures.



Vous pouvez ajouter un peu d'extrait de café ou un peu de rhum.