

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Mousse au chocolat



Ingrédients :

200g de chocolat pâtissier
5 oeufs
1 pincée de sel

Réalisation :

- 1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2/ Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
Monter les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel.
- 3/ Mélanger le chocolat aux jaunes d'oeufs.
Ajouter 1/4 des blancs en fouettant vivement pour assouplir la préparation.
Puis incorporer très délicatement, en soulevant, le reste des blancs.
- 4/ Mettre dans des ramequins, et réfrigérer au moins 2h.

Variantes :

On peut utiliser du chocolat au lait, blanc, praliné... Ajouter de la noix de coco, de l'arôme café, de l'extrait d'orange...

Laissez libre court à votre créativité !