

Mousse au chocolat

Un classique facile dont la réussite repose sur la qualité du chocolat...

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 œufs bio
- 150g de chocolat (chocolat noir à 70%)
- 1/2 verre d'eau
- 50g de sucre blond
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 1 pincée de poudre de vanille
- 1 pincée de sel



Recette :

- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Faire un sirop avec l'eau, le sucre et les feuilles de menthe hachées très finement.
- Pour cela mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
- Laisser frémir et réduire jusqu'à épaissement du sirop.
- Mélanger ce sirop au chocolat fondu.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Émulsionner les jaunes et les mélanger au chocolat fondu.
- Monter les blancs en neige bien fermes avec un batteur électrique.
- Mettre une pincée de sel et la vanille.
- Incorporer délicatement à la cuillère en bois les blancs en neige au chocolat fondu.
- Attention à ne pas casser les blancs pour qu'ils ne retombent pas et que la mousse soit bien ferme.
- Répartir dans les verrines et réserver au frais pendant au moins 2h.
- Décorer selon votre inspiration : ici 1 framboise et 1 feuille de menthe fraîche ou une tranche fine de kiwi et une petite rose jolie jolie....

Bon appétit les gourmands