



La mousse au chocolat

Les ingrédients pour 6 personnes

- 250 grammes de chocolat noir
- 6 blancs d'œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 40 grammes de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une pincée de sel
- 10 cl de crème liquide/10 grammes de crème fraîche



1. Séparer les œufs

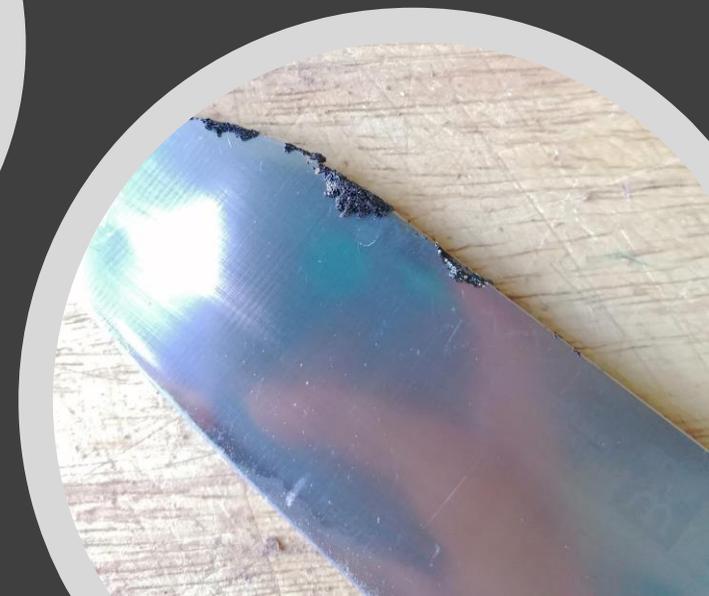
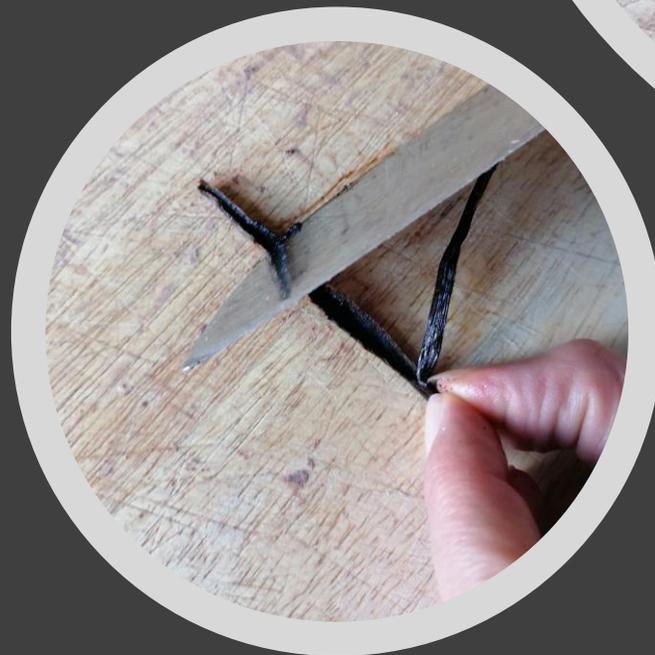


2. Casser le
chocolat noir
en morceau:



3. Fonder le chocolat avec la crème au micro-ondes (attention: température modérée, toujours s'occuper du chocolat)

4. Prendre les graines d'une gousse de vanille





5. Ajouter la vanille
et les jaunes d'œufs
au chocolat fondu
et fouetter tout ça



6. Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel pour avoir de la neige des blancs ajouter du sucre en poudre et battre



7. Mélanger doucement la neige des blancs avec le chocolat fondu



8. Et voilà, la mousse est prête pour le frigo
→ pour environ une heure (au moins) au frigo



9. Bon appetit