

Mousse au chocolat de Maxime

Les ingrédients :

- 1 tablette de chocolat Neslé Dessert Noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel



Les étapes à suivre :

1. Fais fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie ou à feu doux. Lorsqu'il est complètement fondu, remue délicatement pour obtenir une pâte lisse. Retire du feu et laisse tiédir.
2. Casse les œufs en séparant les jaunes des blancs. Ajoute le sel dans les blancs et bats-les en neige très ferme. Aie une spatule.
3. Verse peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs en mélangeant énergiquement.
4. Mélange délicatement 1/3 des blancs d'œufs battus avec une spatule puis ajoute le reste progressivement en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs. Répartis dans 6 vérines.
5. Fais prendre la mousse au chocolat 3 heures minimum au réfrigérateur. Sers bien frais.

Bonne dégustation !