

Mousse au chocolat



Avant de dévorer votre mousse au chocolat maison, vous pouvez y rajouter dessus des éclats de noisettes, de M&M'S, de Maltesers....
ou plus sagement de morceaux de fruits !



Les ingrédients :

- 100 gr de chocolat pâtissier
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé



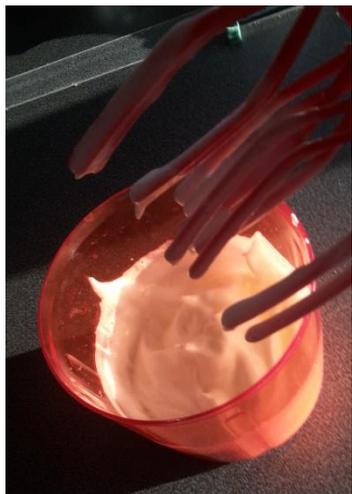
Peser 100 gr de
chocolat dans un
saladier en verre



Faire chauffer doucement une
casserole d'eau et y poser le
saladier contenant le chocolat
pour le faire fondre



Séparer les blancs des jaunes



Monter
les blancs
en neige



N'oublier pas de surveiller le chocolat dans le
saladier et remuer de temps en temps jusqu'à ce
qu'il soit complètement fondu



Arrêter la casserole et déposer le saladier sur votre plan de travail. Verser le sachet de sucre vanillé et remuer



Verser les jaunes d'œufs dans le saladier, mélanger bien.



Rajouter petit à petit les blancs en neige



Soit vous laissez votre mousse au chocolat dans le saladier soit vous pouvez les mettre dans des coupelles individuelles



Mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures. L'idéal étant de la faire le matin pour le goûter