

# MOUSSES AU CHOCOLAT NOIR

Février 2009 (Actualisé en février 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 200 g de chocolat noir à 70% de cacao minimum
- ★ 6 œufs extra frais
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 50 g de crème fraîche épaisse
- ★ 1 pincée de sel fin

Ustensiles : 2 casseroles, 2 jattes, 6 ramequins, Batteur électrique, Fouet

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Réfrigération : 6h00

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,40 € (soit 0,57 € par personne)



## Recette :

Casser grossièrement le chocolat en carrés. Porter une casserole à moitié remplie d'eau à frémissement, placer à l'intérieur une casserole de plus petit diamètre contenant le chocolat et une cuillère à soupe d'eau. Maintenir ce bain-marie à frémissement en tournant sans cesse jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et bien lisse. Couper le feu et laisser tiédir, ajouter la crème fraîche et bien homogénéiser.

Casser les œufs un par un en séparant les jaunes des blancs dans deux jattes séparées. Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le chocolat, puis ajouter les blancs, cuillère après cuillère en mélangeant délicatement. Verser l'appareil dans les ramequins (On peut utiliser une poche à douilles), lisser éventuellement à la spatule.

Mettre au réfrigérateur pour au moins 6 heures et servir accompagné de *langues de chat* ou de *crêpes dentelles*.

 Comme pour toutes préparations à l'**œuf cru**, garder au frais et consommer dans les 24 heures.

## Boisson :

Un vin doux : Maury ou Banyuls, un Muscat de Rivesaltes, un Champagne. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.