



« q *Les papilles d'* **Udibri**

MOUSSE AU CHOCOLAT



Temps de préparation
10 min



Temps de cuisson
-



Portions
4 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Mousse



Type de recette
Dessert/Recette sucrée

Ingrédients

- 150g de chocolat noir 55%
- 4 blancs d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80ml de Crème liquide

Toppin (facultatif)

- Copeau de chocolat noir

Instructions

- Monter les blancs en neige. Une fois que les blancs commencent à prendre ajouter le sucre et continuer à fouetter. Réserver au frais.
- Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes. Ajouter la crème liquide préalablement chauffée et mélanger pour avoir un mélange bien lisse.
- Incorporer délicatement en 3 fois les blancs en neige au chocolat fondu. Fouetter la première incorporation de blanc en neige et les deux autres ajouts se sera à incorporer délicatement avec une maryse.
- Répartir la mousse dans des ramequins et placer au réfrigérateur 3 heures minimum. Au moment de servir, mettre des copeaux de chocolat sur le dessus.
- A déguster bien frais.
- A vos papilles !

