

Mousse au chocolat



-Shopping : pour 6 personnes

- 6 œufs
- 20 g de beurre salé (facultatif)
- 200 g de chocolat de votre choix (plutôt noir pour moi)
- Décoration : copeaux de chocolat, billes de chocolat

-In process :

- Séparer les blancs des jaunes (ils doivent être sortis du frigo depuis une bonne heure).
- Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois.
- Mélanger le chocolat (si vous avez bien suivi les conseils, il n'est pas trop chaud)aux jaunes.
- Monter les blancs en neige.
- Incorporer les blancs délicatement à la maryse (de bas en haut, du centre vers le bord, en tournant le saladier à chaque fois) dans le mélange jaunes/chocolat.
- Mettre au frais au moins 4 heures.