



mousse au chocolat

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 6 personnes

- 300 gr de chocolat
- 150 gr de sucre en poudre
- 150 ml de crème liquide entière
- 6 œufs

Séparer les jaunes des blancs d'œufs, réserver.

Mettre le chocolat dans le bol du I-Cook'in et mixer 15 secondes à vitesse 7. Verser la crème et programmer 50°, 4 min, Vit 2. Ajouter les jaunes d'œufs dans le bol et mélanger 15 secs, Vit 4.

Verser le contenu du bol dans un saladier.

Monter les blancs en neige ferme, (au Kitchenaid pour moi). Incorporer délicatement les blancs au chocolat à l'aide d'une maryse ou spatule.

Répartir la mousse dans des verrines et placer au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.
Décorer à votre guise et déguster.