

MOUSSE AU CHOCOLAT

desserts

Préparation: 30 mn
Cuisson: 6 mn



pour 6 personnes

250 g de chocolat
qualité "dessert"
3 cuillères à soupe de café fort
6 oeufs
200 g de sucre en poudre
une cuillère à soupe de rhum

■ Cassez le chocolat en petits morceaux, faites-le fondre au four avec le café fort jusqu'à ce qu'il soit en crème.

■ Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Travaillez les jaunes avec la moitié du sucre, jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez alors la cuillère de rhum. Mélangez cette crème au chocolat fondu.

■ Battez les blancs d'oeufs en neige ferme en les saupoudrant peu à peu avec le reste du sucre. Incorporez-les délicatement à la crème au chocolat. Mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.