

# Recette de la mousse au chocolat

(Recette des tablettes Nestlé dessert noir)



*J'ai utilisé du chocolat au lait car c'est tout ce qui me restait mais les mousses sont moins réussies.*

Ingrédients : Pour 6 personnes

200g de chocolat (une tablette de chocolat dessert noir)

6 œufs

Protocole oups ! Recette :

- 1- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro ondes (après avoir ajouté une cuillère à soupe d'eau dans ce cas)
- 2- Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger. On peut ajouter un peu d'arôme café (ou autre).
- 3- Battre les blancs en neige très ferme.
- 4- Incorporez délicatement les blancs à la préparation.
- 5- Verser dans des coupelles ou un saladier et faire prendre la mousse au réfrigérateur 3 h ou 4h minimum.

Attention : comme les jaunes d'œufs ne sont pas cuits, les mousses ne doivent pas être gardées plus d'un ou deux jours. Chez moi, cela ne pose jamais de problème pour les finir !

