

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Mousse au Chocolat Croquante

Le 26 novembre 2008

1

Voici un dessert rapide et simple qui fait toujours naître des sourires à table lorsqu'ils arrivent sur un plateau.

En 10 minutes il est fait, il ne reste ensuite à laisser travailler le votre réfrigérateur pendant 3 à 4 heures minimum. Rien de bien compliqué.

Votre panier pour 6 coupes :

200 gr de chocolat noir corsé
50 gr de chocolat au choix noir, blanc ou au lait
1 cuil à soupe de crème liquide
6 œufs extra frais
Sel.



Faites fondre au bain-marie vos 200 grammes de chocolat noir avec la crème.

Pendant ce temps hacher plus ou moins grossièrement selon vos goûts les autres 50 grammes et les réserver.

Dans deux saladiers, séparez vos jaunes et vos blancs d'œufs.

Ajoutez votre chocolat fondu tiédi à vos jaunes d'œuf et mélangez.

Battez vos blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Ajoutez les progressivement à votre chocolat en prenant soin de ne pas mélanger trop brusquement pour ne pas casser les blancs.

Lorsque votre mélange est bien homogène, ajoutez votre chocolat haché et mélangez rapidement une dernière fois.

Il ne vous reste plus qu'à les dresser au choix dans des ramequins individuels ou une grande coupe et mettez à prendre au frais.

Plus votre récipient sera grand, plus le temps passé au frais sera long.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*