Mousse au chocolat

de Papi André

Pour 6 pers. • Préparation 20 min • Cuisson 5 min • Repos 4 h

Ingrédients



Chocolat noir à 65 %
200 g



Œufs très frais
6



Sucre
30 g



Sel
1 pincée

La marche à suivre

1. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie, sans jamais le brusquer. Laissez-le tiédir.
2. Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes au chocolat tiède, un par un.
3. Montez les blancs en neige ferme avec le sel, en ajoutant le sucre à la fin pour les serrer.
4. Incorporez un tiers des blancs en fouettant franchement pour détendre, puis le reste délicatement à la spatule, en soulevant la masse.

   on soulève, on ne tourne pas !
5. Versez dans un grand saladier ou des ramequins, et placez au frais au moins 4 h : toute une nuit, c'est encore mieux.

◎ *À la grande cuillère dans le saladier familial, jamais en portions trop sages.*

LE SECRET DE PAPI ANDRÉ

Six œufs, du vrai chocolat, et rien d'autre : « la crème, c'est pour ceux qui ont peur », disait-il en raclant le saladier.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre