

RECETTE DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 200 g de chocolat
- 6 œufs
- 20 grammes de beurre salé
- 20 grammes de beurre doux
- 60 grammes de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Matériel :

- une casserole
- une cuillère en bois
- un batteur
- un verre mesureur
- une spatule
- 1 saladier
- un bol
- un couteau

Etape 1 : Couper le beurre en morceaux et casser le chocolat en petits morceaux et les mettre dans la casserole.

Etape 2 : Faire fondre doucement en brassant régulièrement afin d'obtenir une crème bien lisse.

Etape 3 : Séparer les jaunes des blancs d'œufs et mettre les jaunes dans un bol et les blancs dans un saladier. Il ne faut pas du tout de jaune d'œuf dans les blancs !

Etape 4 : Retirer le chocolat et le beurre fondu et y ajouter le sucre et les jaunes d'œufs. Bien mélanger.

Etape 5 : Battre les blancs en neige à l'aide du batteur en y ajoutant une pincée de sel.

Etape 6 : Verser le mélange de la casserole dans un saladier et y incorporer les blancs en neige doucement afin de les mélanger délicatement.

Etape 7 : Mettre au réfrigérateur au moins 1h.

Etape 8 : Dégustez !

N'oublie pas de ranger, de nettoyer ta table et de faire la vaisselle !

