



Mousse au chocolat simple express en 20 min

Rien de tel qu'une petite mousse au chocolat maison pour se régaler à coup sûr à l'heure du dessert ou du goûter. Les enfants et les plus grands en raffolent. Pas besoin de passer des heures aux fourneaux pour concocter une savoureuse mousse au chocolat. Nous vous proposons une recette simple et express à réaliser en 20 minutes chrono. Alors, à vos fourneaux !

PRÉPARATION :



Préparation
20 min

Cuisson

Repos
3 h

INGRÉDIENTS:

7 PERS.

240 g de chocolat noir

60 g de beurre

6 œufs

60 g de sucre

une pincée de sel

1.

Mettez dans un saladier le chocolat et le beurre. Faites fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez bien et réservez.

2.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige avec la pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Réservez.

3.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez le chocolat et le beurre fondus. Mélangez bien. Incorporez délicatement les blancs en neige.

4.

Répartissez la préparation dans des petits pots individuels et placez les mousses 2 heures au réfrigérateur.