

# Mousse au chocolat

POUR 4 PERSONNES · PRÉPARATION : 25 MINUTES · CUISSON : 5 MINUTES · RÉFRIGÉRATION : 4 HEURES



## INGRÉDIENTS

120 g de chocolat à 70 % de cacao

30 g de beurre

4 œufs

1 c. à s. de sucre glace

50 g de crème fraîche épaisse

## PRÉPARATION

Cassez le chocolat en petits morceaux. Faites-le fondre avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez intimement jusqu'à ce que le chocolat soit lisse. Laissez tiédir.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez la crème fraîche au mélange chocolaté, puis versez peu à peu la préparation sur les jaunes, en fouettant.

Montez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre glace à la fin. Mélangez 1/3 des blancs en neige avec la préparation dans un saladier, et battez quelques instants. Incorporez délicatement le reste des blancs à l'aide d'une cuillère en bois, en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs. Versez la mousse dans 4 coupes.

Réservez au réfrigérateur 4 heures au moins avant de servir.