

Mousse au chocolat

Ingédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 200 g de chocolat noir à pâtisser,
- 6 œufs,
- 1 pincée de sel.

Préparation : 10 min. Réfrigération : 2 h.

Faire fondre le chocolat à feu très doux avec 4 c. à s. d'eau. Ôter du feu et laisser tiédir.

Dans le plat de service, verser le chocolat sur les jaunes d'œufs en remuant.

Battre les blancs d'œufs restant en neige ferme, et les incorporer délicatement à la préparation en deux fois: d'abord 1/3, puis le reste.

Placer au réfrigérateur 2 heures au moins (idéalement, une nuit) pour que la mousse prenne.

Remarques : Ces mousses peuvent aussi être présentées sous forme de ramequins individuels.

Variantes : On peut réaliser des mousses un peu plus aériennes, en éliminant tout ou partie des jaunes d'œufs. Comme base à d'autres desserts, on pourra rechercher en revanche des textures plus compactes, en y incorporant de la crème, soit chauffée afin d'y faire fondre le chocolat (base de ganache), soit fouettée.