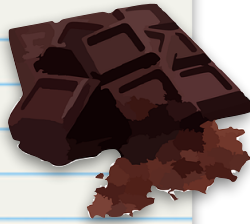


Mousse au chocolat

lilouteach.com

INGRÉDIENTS

140 g de chocolat
4 œufs



MATÉRIEL

Batteur électrique



Personnes : 4



Préparation : 15'



Cuisson : sans



Niveau : 2



lilouteach
TEACH WITH ♥

1 Mets le chocolat en morceaux dans une casserole avec deux cuillères à soupe d'eau, Fais fondre à feu très doux, Mélange délicatement hors du feu.

2 Casse les œufs, mets les jaunes dans un saladier, et mets les blancs dans un autre, Bats les blancs en neige, de préférence avec un batteur électrique.

3 Laisse tiédir un peu le chocolat fondu, Verse cette crème sur les jaunes d'œufs en remuant.

4 Petit à petit, mélange les blancs en les ajoutant délicatement à la préparation au chocolat, Utilise une spatule pour cette étape, Mets au frais.

- Astuces -



Utilise du chocolat « Spécial Pâtisserie », car il contient juste ce qu'il faut de cacao et de matières grasses.



Le chocolat doit toujours fondre à une température très douce : 45 °C au maximum. Attention aux feux trop forts !



Verse dans de jolis verres avant de mettre à refroidir, Tu peux ajouter quelques fruits !