

La Marmite de Claude

MOUSSE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*250g de chocolat noir 70%
10 cl de crème fraîche
3 c à c de café noir
4 oeufs*

RECETTE

*Casser la tablette de chocolat en petits morceaux dans un bol avec 3 c à c de café noir.
Faire fondre le chocolat dans un bain- marie, lorsque le chocolat est fondu
incorporer la crème fraîche.
Casser les oeufs, séparer les jaunes des blancs et battre les blancs en neige.
Mélanger bien les jaunes au chocolat (sans grumeaux).
Mélanger délicatement les blancs en neige à l'appareil.
Dresser la mousse dans des verres, mettre au frais 2 h avant de servir.*