

# MOUSSE AU CHOCOLAT

## Ingrédients pour 8 personnes

250 gr de chocolat noir (60%)  
100 gr de beurre  
30 dl de crème liquide  
1 sachet de sucre vanillé  
5 jaunes d'œufs (60 gr)  
5 blancs d'œufs (150 gr)  
40 gr de sucre semoule  
10 gr de sucre glace  
Copeaux de chocolat



## La recette

- 1/ faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- 2/ Faites bouillir la crème liquide avec le sucre vanillé.
- 3/ Ajouter les jaunes d'œufs hors du feu et mélanger délicatement, puis versé la crème bouilli dessus.
- 4/ Monter les blancs en neige ferme en incorporant le sucre semoule en cours de montage.
- 5/ Verser l'appareil progressivement sur les blancs montés en remuant délicatement à l'aide d'une petite écumoire.
- 6/ Garnir des coupelles individuelles avec la mousse. Laisser prendre au froid durant 2 h environ.
- 7/ Juste au moment de servir, décorer avec un peu de copeaux de chocolat saupoudrés de sucre glace.

*La bonne recette de gùitoune*