

Mousse au chocolat noir

Écrit par Hélène
Lundi, 06 Juin 2011 21:22 -

Pour 6 personnes.

Préparation : 15 minutes



Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 6 œufs
- 100 g de beurre
- 30 g de sucre de coco Biosagesse ®
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
2. Pendant ce temps, séparer les jaunes et les blancs d'œufs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre de coco.
4. Y incorporer le mélange beurre-chocolat.
5. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation chocolatée.
7. Répartir dans des ramequins.

Astuce : vous pouvez décorer chaque mousse avec de la noix de coco râpée (que vous pouvez

Mousse au chocolat noir

Écrit par Hélène

Lundi, 06 Juin 2011 21:22 -

également incorporer à la mousse), avec des vermicelles en chocolat ou saupoudrer de cacao.