

Mousse au chocolat noir

pour 6 personnes

- 200g de chocolat noir en tablette
- 50g de sucre en poudre
- 6 œufs extra frais
- 1 pincée de sel.



■ *Un grand classique au goût de tous.*

■ Cassez le chocolat en morceaux, et faites le fondre doucement au bain-marie. Otez du feu.

■ Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes de manière énergique avec le chocolat.

■ Ajoutez le sel aux blancs, et commencez à les monter en neige. Une fois bien mousseux, ajoutez le sucre tout en continuant à battre, et finissez de les monter fermement.

■ A l'aide d'une spatule, mélangez de manière homogène les blancs en neige avec le chocolat.

■ Filmez le saladier contenant la mousse, et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Servir: En dessert, avec un verre de Rivesalt rouge.

Variation : Ajoutez des écorces confites d'orange.

Conseils

Consommez rapidement la mousse, les œufs crus ne se conservent pas.