

## MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR CLASSIQUE

Les ingrédients Quantités pour 6 personne(s)

Chocolat noir à 70% : 200 g

Beurre doux : 10 g

Blanc(s) d'oeuf(s) : 6 pc(s)

Sucre semoule : 20 g

### Description de la recette

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Pendant ce temps, battre les blancs en neige puis ajouter le sucre.

Laisser tourner pendant quelques instants pour bien dissoudre le sucre.

Mélanger le chocolat et le beurre.

Détendre le chocolat avec une partie des blancs en neige et mélanger au fouet.

Lors de cette première étape, le but est plutôt de détendre le chocolat que de donner du volume.

Verser le chocolat sur le reste de blancs en neige.

Arrêter de mélanger dès que les blancs sont bien incorporés au chocolat.

Transférer alors la mousse au chocolat dans un récipient et la laisser reposer au frais pendant au moins 1 h.

Ensuite servez dans des coupes avec chantilly dessus parsemées d'amandes effilées grillées.