



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse chocolatée .



Ingrédients :

- ½ c.à.c de café soluble
- 1 c.à.s ½ d'eau
- 1 pincée de sel
- 3 blancs de gros œufs
- 70 g de chocolat
- 70 g de fromage blanc

- Dans une casserole mettre l'eau, le chocolat en morceaux et le café. Cuire au bain marie, réserver
- Monter en neige les blancs d'œufs avec le sel
- Lorsque le mélange de chocolat est fondu ajouter le fromage blanc
- Remuer pour obtenir une pâte lisse, puis incorporer délicatement les blancs en neige
- Verser cette préparation dans des coupes et les placer 2 heures au réfrigérateur

La recette de la mousse au chocolat MÈNIÈR :

- 200 g de chocolat noir + 50 g de beurre + 4 œufs entiers + 1 blanc d'œuf + 2 c.à.s de rhum ou 4 c.à.c de café fort + 1 pincée de sel
- faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre coupé en morceaux
- Ajouter les 4 jaunes d'œufs hors du feu en tournant vivement, puis ajouter le rhum ou le café
- Battre les 5 blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer petit à petit à la préparation en soulevant délicatement le mélange
- Verser la mousse dans une coupe et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures

