

Crème moussueuse chocolat mascarpone

...version Tête de Linotte !!!

Pour 8 personnes :

4 œufs

200 g de chocolat pâtissier

250 g de mascarpone

50 g de sucre (on peut en mettre 30 g, je pense)

1 pincée de sel



- Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
- Dans un saladier, mettre les jaunes avec le sucre et fouetter jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter le mascarpone et fouetter de nouveau, pour obtenir une texture homogène.
- Faire fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie et l'incorporer au mélange précédent. Bien mélanger pour obtenir une crème lisse.
- Dans un second récipient, battre les blancs en neige ferme, avec une pincée de sel et les incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, à la crème chocolatée, .
- Garnir 8 petits pots, ramequins ou verrines et laisser prendre au frais pendant 2 heures minimum, avant de déguster.

SANDY
BDB