

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

170 g de chocolat noir à 70% de cacao
8 cl de lait entier
1 jaune d'oeuf
4 blancs d'oeufs
20 g de sucre en poudre

Hachez le chocolat (*je le coupe simplement en petits morceaux*). Portez le lait à ébullition et hors du feu ajoutez le chocolat. Mélangez avec une spatule jusqu'à obtenir une crème lisse. Laissez tiédir.

Incorporez le jaune d'oeuf. Mélangez.

Montez les blancs en neige ferme en y incorporant le sucre petit à petit.

Incorporez 1/3 des blancs en neige au chocolat en remuant bien pour alléger un peu la crème. Transférez dans un saladier puis ajoutez délicatement le reste des blancs.

Versez la mousse dans des coupes et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de servir.

Source : Larousse du chocolat - Pierre Hermé