MOUSSE *au chocolat*

pas raisonnable AUX ÉCLATS DE FÈVES…

Préparation : 15 min
Repos : 2 h ou 1 nuit

INGRÉDIENTS

POUR 6 GOURMANDS

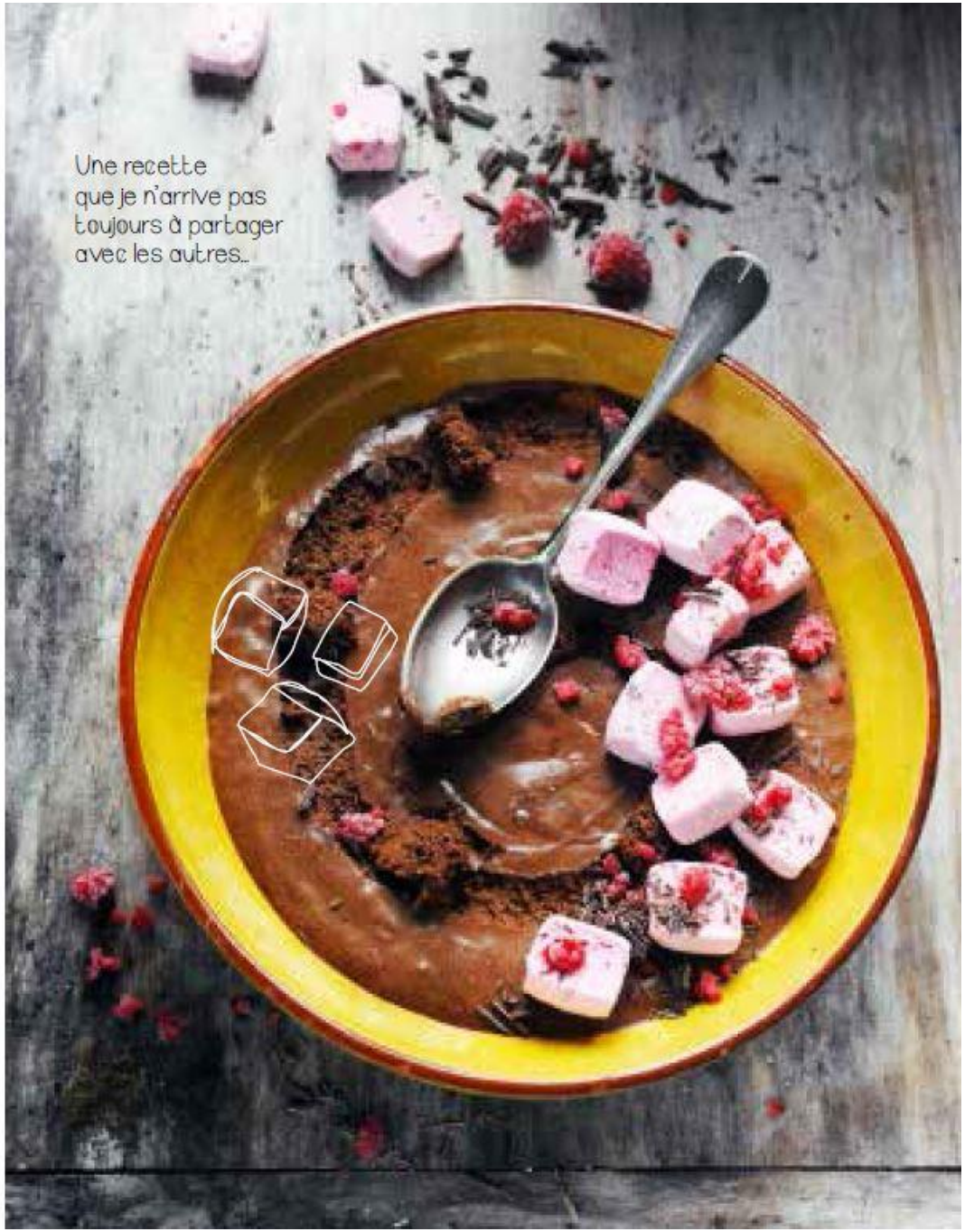
150 g de chocolat noir en morceaux
60 g de beurre en petits morceaux
6 blancs d'œufs
1 belle pincée de sel
60 g de sucre
4 jaunes d'œufs

Pour servir

quelques guimauves
quelques framboises
100 g de chocolat noir aux éclats de fèves

RECETTE

1. Faites fondre le chocolat noir et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Mélangez bien et laissez tiédir. Montez les blancs en neige bien ferme avec le sel, puis ajoutez le sucre en pluie sans cesser de fouetter. Mélangez les jaunes avec le mélange chocolat-beurre. Mélangez très rapidement sans insister : vous allez obtenir une jolie crème bien brillante. Ajoutez un tiers des blancs et fouettez le tout.

2. Versez ce mélange sur le reste des blancs. Avec une maryse, incorporez très délicatement les blancs dans le chocolat. Si vous cassez les blancs, pas de mousse ! Répartissez votre mousse dans des verrines ou transvasez dans un saladier. Elle prendra mieux dans des verrines que dans un saladier, même si le plaisir de tous s'attaquer au saladier la cuillère à la main est bien tentant… Et là, patience, une mousse, ça se mérite ! Laissez prendre au frais au moins 2 h ou, encore mieux, jusqu'au lendemain.

3. Juste avant de servir, coupez les guimauves en 2 ou 4, parsemez-en la mousse, ainsi que les framboises. Vous pouvez saupoudrer un peu de chocolat noir aux éclats de fèves en copeaux et disposer des cuillères autour du saladier. Surtout, n'oubliez pas que la mousse maison ne se garde pas…