



Toque & Tablier



Mousse au chocolat ultra aérienne

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Ma liste de courses... Chez

L'épicer :

- 200g de chocolat Lindt à cuisiner 70%
- 7 cuillères soupe de sucre (ou 120g)
- 8 blancs d'œuf extra-frais

1. Sortez 2 grands plats : le premier accueillera vos blancs à **monter**. Le deuxième servira à réserver les blancs **montés en neige** le temps que vous montiez les autres restant. Montez vos blancs au maximum 3 par 3 (cette astuce vous permettra de bien monter tous vos blancs. En effet, il vaut mieux faire de petites quantités pour s'assurer une bonne tenue de la mousse). Réservez.
2. Dans un bol, faites fondre votre chocolat au micro-ondes avec 2 cuillères à soupe d'eau par intervalle de 20 secondes. Mélangez à chaque fois, au bout de 40 secondes (temps approximatif, cela dépend de la puissance de votre micro-ondes), attendez quelques instants : les petits morceaux de chocolat qui restent vont fondre avec la chaleur du bol et du chocolat fondu. Mélangez bien et assurez vous qu'il n'y a plus de petits morceaux (sinon, refaites un tour rapide de micro-ondes).
3. Mettez votre sucre dans le chocolat fondu. Goûtez cette préparation et si vous l'aimez plus sucrée, rajouter petit à petit du sucre à votre goût.
4. Versez votre mélange chocolat-sucre dans un des plats utilisés pour les blancs en neige. Sacrifiez 3 cuillères à soupe de vos blancs en neige, mélangez énergiquement pour détendre votre chocolat.
5. Avec une cuillère en bois, incorporez après délicatement le reste des blancs en neige. Le bon geste pour ne pas faire tomber les blancs est de soulever la masse en formant un cercle. N'oubliez pas d'aller bien jusqu'au fond de votre récipient. Quand tout est incorporé, veillez à ce qu'il ne reste pas de petits morceaux de blanc en neige.
6. Renversez dans un plat de service. Filmez et réservez au frais pour 12h.

Mon secret chuchoté à l'oreille : Le froid a tendance à figer les saveurs, sortez votre mousse 30 minutes avant la dégustation ; en plus, elle n'en sera que plus onctueuse.

On ne jette rien ! Alors, une question se pose...que faire de tous ces jaunes d'œufs ?! Voir mes recettes sur la page web de la recette.