



Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes (position décongélation ou à 500 W max en remuant plusieurs fois).

Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Versez lentement un tiers de la crème chaude sur le chocolat fondu. À l'aide d'une **maryse**, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un "noyau" élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers de la même manière.

Ajoutez les jaunes d'œufs puis lissez l'ensemble.

Parallèlement, montez les œufs en neige en ajoutant une toute petite partie du sucre dès le départ et le reste à la fin.

Lorsque le mélange chocolat a atteint 45/50°C (plantez un thermomètre de cuisson dans la préparation), incorporez un quart des blancs montés, mélangez, puis incorporez délicatement le reste.

Versez dans des verrines individuelles ou dans une saladier.

Réservez 12h00 au réfrigérateur et consommez cette mousse au chocolat rapidement !



Choisissez un chocolat de qualité, c'est tout l'intérêt de cette recette ! Par exemple celui de la marque Valrhona ou Barry (le 70 % Saint Domingue est excellent et est présenté en petites pastilles, il n'est donc pas nécessaire de le hacher).

Pesez vos jaunes et vos blancs car leurs poids peuvent beaucoup varier selon la taille des œufs.

Attention, cette mousse ne se conserve pas au-delà de 24h00 en raison de la présence de jaune cru.

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisine

300 g de chocolat noir 70 % (de qualité !)

15 cl de crème liquide entière

3 jaunes d'œufs (60 g)

6 à 7 blancs d'œufs (200 g)

50 g de sucre semoule

Variantes :

Vous pouvez accompagner cette mousse d'une sauce au chocolat : portez à ébullition 10 cl de lait entier et mélangez-le avec 85 g de chocolat noir 70 %.

Vous pouvez également la servir avec des **croquants aux amandes**, ils se marient très bien avec le chocolat.

Vous pouvez remplacer, selon vos goûts, les 330 g de chocolat noir 70 % par : 330 g de chocolat noir 60 %

ou 390 g de chocolat au lait 40 % + 3 g de gélatine

ou 390 g de chocolat blanc 35 % + 6 g de gélatine

Les autres quantités des ingrédients (crème, œufs, sucre) ne changent pas.

