



1. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes (à 500 W au maximum. Faites-le chauffer 30 secondes à plusieurs reprises en remuant à chaque fois).
2. 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.
3. Ajoutez les jaunes d'œufs puis lissez l'ensemble.
4. Parallèlement, montez les œufs en neige en ajoutant une toute petite partie du sucre dès le départ et le reste à la fin.
5. Lorsque le mélange chocolat atteint 45/50°C (plantez le thermomètre de cuisson dans la préparation), incorporez un quart des blancs montés, mélangez, puis incorporez délicatement le reste.
6. Versez dans des verrines individuelles ou dans un saladier.
7. Réservez 12h00 au réfrigérateur et consommez cette mousse au chocolat rapidement.



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

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 varient beaucoup selon la taille des œufs.

Super facile  
20 mn de préparation  
12h00 de repos  
5 mn de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie

### Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisson

- 300 g de chocolat noir 70 %
- 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 %.  
Pour une version plus gourmande, ajoutez des petits morceaux de streusel au chocolat dans votre mousse : mélangez 35 g de sucre roux avec 35 g de poudre d'amande, 35 g de farine, 35 g de beurre coupé en petits dés, 5 g de cacao et 2 g de sel. Émiettez du bout des doigts (comme vous le feriez pour un crumble). Réservez au frais au moins 30 mn puis faites cuire sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé 10 mn à 150 °C. Une fois refroidies, incorporez délicatement les miettes de streusel à la mousse puis réservez au réfrigérateur 12h00.

Vous pouvez remplacer les 300 g de chocolat noir à 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.

Plus vous diminuez le pourcentage de cacao, plus il faut augmenter la quantité de chocolat. Les autres quantités des ingrédients (crème, œufs, sucre) ne changent pas.

Accompagnez la mousse de [croquants aux amandes](#), ou d'[arlettes croustillantes](#).

