MOUSSE AU CHOCOLAT FACILE



RÉALISATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Voici une recette de mousse au chocolat facile, peu sucrée, le goût du chocolat est plus prononcé que dans une recette traditionnelle. Le sucre est remplacé par la crème fraîche qui apporte du moelleux à cette mousse au chocolat.

LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER UNE MOUSSE AU CHOCOLAT

160 g de chocolat noir à 60% de cacao
50 g de beurre
4 oeufs
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1,5 dl de crème fraîche
1 batteur électrique

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOTRE MOUSSE AU CHOCOLAT

1. Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans une casserole. Placer la casserole dans un bain-marie et faire fondre le chocolat à feu doux en tournant pour obtenir un mélange homogène et lisse.

2. Couper le beurre en gros morceaux. Hors du feu, incorporer le beurre au chocolat hors du feu. Ajouter le sucre et mélanger.

3. Casser les oeufs un par un et séparer les blancs des jaunes.

4. Ajouter les jaunes d'oeufs au mélange chocolat beurre en continuant de tourner.

5. Ajouter la crème fraîche au mélange et bien l'incorporer en tournant Battre les blancs en neige très ferme en ajoutant une pincée de sel aux blancs.

6. Incorporer progressivement les blancs au mélange précédent en soulevant délicatement la pâte.

7. Placer la mousse au chocolat au réfrigérateur 2 à 3 heures avant de la servir.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de **1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de **1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de **2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de **4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de **0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr