

Mousse au chocolat (pour les nuls)

(pour 4 personnes)

1. Présentation

Tout le monde connaît la mousse au chocolat. Après avoir été plusieurs fois déçu dans des restaurants par le prix et le goût (trop épaisse, trop sucrée) de leurs mousses, je me suis décidé à demander à ma chère maman comment réaliser moi-même ce dessert. Notez qu'il faut préparer plusieurs heures à l'avance.

2. Ingrédients

Chocolat noir (p.ex. marque Cailler Crémant)	100g (1 tablette)
Lait	½ dl
Oeufs	2
Sucre	1 c. soupe
Sel (éventuellement)	1 pincée
Crème (entière)	1½ dl

3. Préparation

- Casser le *chocolat* en morceaux dans un récipient et ajouter le *lait*. Faire fondre le tout, p.ex. 2-3 minutes au micro-ondes. Laisser ensuite refroidir un peu.
- Prendre les *œufs* et séparer les blancs des jaunes. Les jaunes ne seront pas utilisés. Battre les blancs en neige avec un fouet électrique (ou manuel si vous n'avez pas les moyens). Il paraîtrait qu'ajouter une pincée de *sel* rend l'opération plus facile. Je suis sceptique, mais à vous de voir.
- Ajouter le *sucré* aux blancs en brassant délicatement (car les blancs battus sont fragiles).
- Battre la *crème* jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse.
- Intégrer délicatement le chocolat fondu à la crème, ou inversement.
- Intégrer délicatement le tout aux blancs d'œufs battus. Eh oui, ce n'est pas une recette pour les brutes!
- Mettre au réfrigérateur.

4. Service

Laisser au réfrigérateur plusieurs heures avant de servir telle quelle ou avec crème, fruits...