



Mousse au chocolat



4 pers



15 mn



2 h

Les ingrédients

- 250 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 6 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre
- 3 jaunes d'œuf

La recette

Etape 1 :

Mettre le chocolat et le beurre coupé en dés dans le robot cuiseur. Les faire fondre en vitesse 2 à 45°C pendant 10 min. Réserver dans un saladier à part.

Etape 2 :

Ajouter les jaunes d'œuf au chocolat par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 1 minute.

Etape 3 :

Nettoyer et sécher le bol, puis mettre les blancs d'œuf dans le robot équipé de l'accessoire batteur et ajouter une pincée de sel.

Etape 4 :

Régler la vitesse à 4 pendant 8 min. sans le bouchon. Après 4 min., saupoudrez le sucre. Réserver. Ensuite, incorporer délicatement les blancs d'œuf au mélange.

Etape 5 :

Recouvrir de film transparent et laisser refroidir au moins 2 h.

Recette compatible avec les robots :

Moulinex Clickchef HF452110 et HF456810

