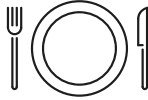


LA VRAIE RECETTE DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT



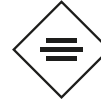
POUR 4-6
PERSONNES



MINIMUM
3H AU FRIGO



20
MINUTES



NIVEAU FACILE

Liste des ingrédients

- 200 g de chocolat Nestlé Dessert Noir
- 6 œufs (blancs et jaunes séparés)

C'EST TOUT ! PAS DE SUCRE NI DE BEURRE DANS LA VERSION ORIGINALE



Prêt, feu, à votre tablier

- FAIS FONDRE LE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE OU AU MICRO-ONDES (PAR TRANCHES DE 30 SECONDES) JUSQU'À CE QU'IL SOIT BIEN LISSE
- LAISSE TIÉDIR QUELQUES MINUTES
- AJOUTE LES JAUNES D'ŒUFS UN À UN DANS LE CHOCOLAT FONDU EN MÉLANGEANT BIEN
- MONTE LES BLANCS EN NEIGE FERME
- INCORPORE DÉLICATEMENT LES BLANCS MONTÉS AU CHOCOLAT, À LA SPATULE, SANS LES CASSER. PROCÈDE EN PLUSIEURS FOIS, DU BAS VERS LE HAUT
- VERSE LA MOUSSE DANS DES RAMEQUINS OU UN GRAND SALADIER
- PLACE AU RÉFRIGÉRATEUR AU MOINS 3 HEURES, IDÉALEMENT 6, POUR QU'ELLE SOIT BIEN PRISE ET AÉRIENNE

POUR PLUS DE CROQUANT ET DE GOURMANDISE:

- chantilly et copeaux de chocolat avant de servir
- Éclats de spéculoos, meringues Sacré Willy ou biscuits sablés sur le dessus avant de servir
- Pépites de chocolat, noisettes concassées ou éclats de caramel incorporés à la mousse avant de la mettre au frais
- pralin croustillant maison (mélange de crêpes dentelles et chocolat fondu)

#MARCHÉFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

POUR PLUS DE RECETTES REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.MARCHÉFRAISORGEVAL.FR - @MARCHÉFRAISORGEVAL