

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Recette pour 6 personnes

Préparation 20 mn

Réfrigération 3 heures

Préparation

Faites fondre le chocolat (voir ingrédients).

Laissez-le tiédir.

Cassez les oeufs, en séparant les jaunes des blancs.

Ajoutez le sel dans les blancs et battez-les en neige très ferme.

Versez peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'oeufs, en mélangeant énergiquement.

Incorporez délicatement avec une grande spatule, 1/3 des blancs d'oeufs battus,

puis ajoutez le reste progressivement pour bien répartir le chocolat sans

faire tomber les blancs.

Faites prendre la mousse 3 heures minimum au réfrigérateur.

Servir bien frais.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Cette mousse au chocolat est un régal (succès garanti).

Elle plait aux grands comme aux petits.

Source

Nestlé Dessert

Ajouter un commentaire



MOUSSE AU CHOCOLAT



Ingrédients

200 g de Nestlé
dessert noir
6 oeufs
1 pincée de sel
Pour faire fondre Nestlé
dessert noir
Cassez la tablette
en petits morceaux
Au bain- marie
ou sur feu très doux
laissez fondre doucement
Remuez délicatement
pour obtenir
une pâte bien lisse
Au four micro-ondes
1 tablette + 4 c.à soupe d'eau (1mn)
A la sortie du four
mélangez vigoureusement au fouet

