



# Mousse au Chocolat



**Temps de préparation : 30 mn**

**Temps de cuisson : 0 mn**

**Temps Total : 3 h 30**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## **Ingrédients pour 8/10 personnes**

- > 10 œufs
- > 65 gr de sucre roux
- > 260 gr de chocolat à 70%
- > 50 gr de beurre doux
- > 50 gr de beurre 1/2 sel

Pour la déco

- > cacao en poudre
- > Mikado, perles de chocolat, KitKat Ball, mini chamallow, etc.

## **Préparation**

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige et finaliser les avec le sucre roux.

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre (au bain marie ou au micro-onde mais dans ce dernier cas pas à plus de 300 w). Mélanger pour obtenir une préparation homogène et ajouter 3 jaunes. Mélanger à nouveau au fouet. Détendre la préparation avec 1/4 des blancs montés en mélangeant doucement. Incorporer ensuite avec précaution le reste des blancs en faisant attention de ne pas « casser » les blancs. Verser la préparation dans un plat et placer au frais au minimum 3h. Sortir la mousse et décorer avec le cacao en poudre et les friandises, il faut laisser parler son imagination.

## **Astuce**

Pour avoir des blancs bien fermes, il faut toujours démarrer le batteur à petite vitesse pour laisser s'installer le foisonnement des œufs puis augmenter progressivement la vitesse.

Cette mousse est corsée en chocolat, on peut adoucir en mettant un chocolat moins corsé.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)