

Mousse au chocolat noir légère

Source : livre « Show Chocolat » d'Estérelle Payany et blog « Les carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (6 ramequins)

- 75g beurre à 41% de MG
- 150g chocolat noir
- 75g crème liquide à 15% de MG
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 blancs d'oeuf
- 1 pincée de sel

Réduire le beurre en pommade.

Casser le chocolat en petits morceaux dans une jatte.

Faire chauffer la crème avec le sucre vanillé.

Verser sur le chocolat, mélanger jusqu'à obtention d'une ganache bien lisse.

Ajouter alors le beurre, mélanger avec une spatule en caoutchouc.

Battre les blancs en neige avec la pincée de sel.

Ajouter le premier tiers sur la préparation au chocolat, mélanger vigoureusement.

Verser alors le mélange chocolaté sur les blancs restants et mélanger délicatement, avec un mouvement tournant de bas en haut, pour éviter de briser les blancs en neige.

Recouvrir la jatte de film plastique et réserver au réfrigérateur au moins 2 heures.