



LA CUISINE POUR NOS TÊTES BLONDES

MOUSSE AU CHOCOLAT TOUTE EN LEGERETE



Ingrédients pour 4 mousses au chocolat

4 blancs d'oeuf

150g de chocolat patissier noir (attention le résultat de la mousse dépend beaucoup de la qualité du chocolat)

=> 1° version : au siphon

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Ajouter 4 blancs d'oeuf

Verser le tout dans le siphon. Ajouter une cartouche de gaz , agiter et laisser au frais pendant au moins 4 heures

=> 2° version traditionnelle avec des oeufs en neige

Si vous n'avez pas de siphon, vous pouvez battre les oeufs en neige très ferme et incorporer le chocolat fondu et un peu refroidi en prenant garde de ne pas abimer les oeufs.

Au niveau goût le résultat est quasi identique. La présentation est beaucoup plus jolie au siphon et la texture reste un peu plus onctueuse. En plus c'est beaucoup plus rapide !