



## MOUSSE AU CHOCOLAT

### Ingrédients 6 ramequins :

200 g de chocolat noir dessert  
40 g de sucre en poudre  
4 œufs  
100 g de crème fraîche liquide  
1/4 cc de bicarbonate de soude

### *Préparation*

Mettre le chocolat cassé en morceaux dans le bol et mixer **15 sec à vitesse 8**. Racler les parois du bol, ajouter la crème fraîche et le sucre en poudre, régler **4 min à 37° vitesse 2**.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs. A l'arrêt de la minuterie, ajouter les jaunes d'œufs et mixer **15 sec à vitesse 4**. Racler les parois si nécessaire et remixer encore quelques secondes pour avoir une masse homogène.

Réserver dans un saladier assez grand, permettant de travailler avec une spatule pour incorporer les blancs en neige.

Nettoyer soigneusement le bol en le démontant.

Remonter le bol et insérer le fouet, puis les blancs d'œuf, et le bicarbonate de soude. Programmer **4 minutes à vitesse 4**.

Verser les blancs en neige sur votre préparation de chocolat et incorporez-les délicatement avec une spatule à pâtisserie.

Puis répartir la mousse sur 6 ramequins et laisser refroidir au frigo pour au moins 3 heures.

*Bon appétit !*