

MOUSSE AU CHOCOLAT AERIENNE

Ingrédients

- 4 gros œufs ou 5 moyens
- 45 gramme de sucre de canne
- 200 gramme de chocolat noir
- 40 gramme de beurre doux ou demi-sel
- 6 c. à soupe d'eau

Préparation

Broyer le sucre de canne en poudre (vitesse 10 quelques secondes), le mettre de côté (attention le bol doit être sec).

Monter les blancs en neige : séparer les jaunes des blancs des œufs justes sortis du frigo. Mettre les jaunes de côté. Les blancs vont dans le bol (rajouter le fouet) avec une bonne pincée de sel.

Programmer **6 minutes/vitesse 3** sans chauffer.
Rajouter le sucre en dernier afin de serrer les blancs (astuce)

Sortir les blancs et les mettre dans un saladier au frigo.

Faire fondre le chocolat (sans le fouet) qui aura été coupé en morceaux, le mettre dans le bol quelques secondes **vitesse 7** puis **5min/50°c/vitesse 3** et rajouter au fur et à mesure les 6 cuillères à soupe d'eau. 3 minutes avant la fin, rajouter le beurre.

Puis incorporer les jaunes ... mixé **30 secondes/vitesse 3** sans chauffer.

Verser le contenu du bol dans le saladier

Puis avec une spatule incorporer un peu de blanc mélanger doucement (cela vas permettre de détendre un peu la préparation)

Incorporer ensuite le reste des blancs avec une spatule en soulevant délicatement le mélange.