

Mousse au chocolat

Ingrédients

- 250gr de chocolat noir
- 3 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs
- 30gr de cassonade blonde
- 10cl de crème fraîche liquide 30 ou 40%
- 10gr de beurre



- Commencez par faire fondre le chocolat au bain marie, ajoutez le beurre, la crème et mélangez. Quand le mélange est tiède ajoutez les jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige et à mi-parcours, ajoutez la cassonade.
- Incorporez délicatement les blancs à la préparation au chocolat en soulevant du bas vers le haut avec une maryse.
- Mettez la préparation dans une poche à douille, laissez prendre deux heures au frigo avant de dresser dans des cornets à glace en surmontant le tout d'une chantilly, d'un peu de crumble et de feuilles de menthe.

Max
& VÉNUS