

6 PORTIONS

Mousse au chocolat

Pour une mousse parfaite, choisissez un chocolat de qualité, riche en beurre de cacao, et regardez les étiquettes pour éviter ceux qui contiennent des graisses végétales modifiées. Un chocolat noir très intense donnerait une mousse trop amère; utilisez plutôt un chocolat à 64 % de cacao. La mousse au chocolat est encore meilleure lorsqu'elle est préparée la veille.

210 g (7 oz) de chocolat
à 64 % de cacao, en morceaux

6 œufs, blancs et jaunes séparés

50 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de sucre

2 c. à soupe de beurre,
à température ambiante

1 Au bain-marie, faire fondre le chocolat.
L'eau doit tout juste frémir. ●

2 Dans un grand bol, au batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre en continuant de battre pour serrer les blancs jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. ●

3 Hors du bain-marie, mélanger le chocolat et incorporer le beurre à l'aide d'un fouet. Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger.

Incorporer délicatement les blancs en neige en soulevant la préparation à l'aide d'une maryse et en prenant soin de ne pas les faire retomber. ●

4 Répartir la mousse dans six verrines et réfrigérer au moins 3 heures. ●

