MOUSSE AU CHOCOLAT

Préparation: 30 minutes

4 personnes:

300 g de chocolat noir

400 g de crème fleurette très froide

40 g de sucre 4 jaunes d’ œuf

1. Commencer par fouetter la crème à l’aide d’un batteur à main de préférence dans un saladier garder préalablement au réfrigérateur.
2. Fouettez jusqu’à ce que la crème soit ferme et légère.
3. Mélanger le sucre et 3 cuillerée à d’eau dans une casserole et faites fondre sur feu doux en remuant très fréquemment. le sucre ne dois pas surtout pas prendre la couleur.
4. Dès ébullition retirer le sirop du feu.
5. Fouetter Les jaunes d’oeufs à l’aide d’un batteur à main jusqu’à ce qu’ils soient léger et onctueux.
6. Ajouter petit à petit le sirop chaud sans cesser de battre. Fouettez jusqu’à ce que le mélange prenne du volume est soit Tiède.
7. faites fondre le chocolat au four à micro-ondes en le remuant régulièrement afin qu’ils soient onctueux et homogène.
8. Incorporer toujours avec le batteur à main le chocolat chaud dans le mélange aux oeufs battus.
9. Lorsque le mélange est homogène incorporé la crème fouettée à l’aide d’une spatule.

LES CONSEILS DE NINA: Vous pouvez la consommer à température ambiante accompagné de Madeleine.