

Mousse au chocolat

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Portions : 6

INGRÉDIENTS

6 oeufs frais

200 g de chocolat noir 70% pour dessert

20 g de beurre

1/2 zeste d'orange ou 2 gouttes d'huile essentielle d'orange

Une pincée de sel

ÉTAPES

1. Faire fondre le chocolat à feu très doux avec le beurre. Attention de ne pas le faire brûler, vous donneriez un goût amer à votre mousse!
2. Dans un saladier, séparer les blancs des jaunes des oeufs.
3. Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
4. Ajouter le chocolat fondu au jaune d'oeufs. Le faire progressivement en remuant pour que les jaunes ne cuisent pas sous l'action de la chaleur. Puis ajouter l'essence d'orange (deux gouttes maximum), ou le zeste d'une demi orange bien lavée au préalable.
5. Ajouter un tiers des blancs d'oeufs montés en neige pour détendre la préparation de chocolat et de jaunes d'oeufs.
6. Ajouter le reste des blancs et remuer avec précaution pour que l'appareil soit intimement mélangé.
7. Mettre au frais pendant 3 heures au moins.

— Note —

.....