Nom: Mousse chocolat  
 Proposée par: Ahmed  
 Type: Chocolat  
 Description: Découvrez la recette de Mousse au chocolat onctueuse et légère qui ravira tout les passionnés de chocolat,  
 Nombre de Personne: 6  
 Cout: Pas cher  
 Difficulté:Difficile  
 Temps de Préparation: 00:40:00  
 Temps de Préparation:00:45:00  
 Temps de Cuisson: 00:30:00  
 Ingrédients: 250 g de chocolat noir
  
3 jaunes d'oeufs
  
6 blancs d'oeufs
  
40 g de sucre en poudre
  
10 cl de crème fraîche liquide
  
1 gousse de vanille  
 Etapes: Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec la crème.
  
2
  
Hors de feu, ajoutez les graines de la gousse de vanille. Mélangez et laissez tiédir.
  
3
  
Incorporez les jaunes d'oeufs en fouettant. Laissez refroidir complètement.
  
4
  
Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. À mi-parcours, versez le sucre.
  
5
  
Incorporez-les délicatement à la crème au chocolat en soulevant la préparation. La mousse doit être lisse, légère et homogène.  
 Astuce: Mettez au réfrigérateur pendant 1 heure puis répartissez la mousse dans 6 coupes à l'aide d'une poche à douille si vous en possédez une. Remettez au frais encore 1 heure minimum avant de servir.