

Mousse au chocolat

Préparation : 15 minutes

cuisson : 5 minutes

pour 6 personnes

- 200 g de chocolat
- 5 œufs
- 100g de sucre
- 50g de beurre
- 1 zeste d'orange
- une pincée de sel

- 1) séparer les blancs des jaunes
- 2) battre jaunes d'œufs + sucre jusqu'à crème lisse
- 3) Ramollir le beurre, mais sans le faire fondre → incorporer au mélange sucre-œuf
- 4) Faire fondre le chocolat au bain marie + zeste+sel
- 5) incorporer le chocolat fondu aux œufs +mélanger vigoureusement avec de l'huile de coude
- 6) Battre les blancs en neige ferme. Les ajouter sans les briser au mélange

tenir au frais et déguster au moment où on ne peut plus tenir