

L'INCROYABLE MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

pour 5 gourmands



Racontée par Marion



1. FAITES FONDRE votre chocolat noir INTENSE. Attention, 2 méthodes approuvées par la tribu ! Le bain-marie OU 30 secondes aux micro-ondes.

2. AJOUTEZ VOTRE BEURRE coupé en morceaux. Mélangez-le à votre chocolat pour obtenir une texture brillante et lisse.



3. RETIREZ DU FEU.
4. AJOUTEZ VOS JAUNES d'œufs et mélangez énergiquement avec votre cuillère en bois préférée en décrivant de petits cercles.

5. MONTEZ LES BLANCS en neige en incorporant une pincée de sel et en ajoutant le sucre à mi-parcours.

Ils doivent être très fermes et neigeux. Faites faire le poirier à votre saladier ! Ils ne bougent pas ? C'est prêt.

ATTENTION. Étape décisive dans la recette de notre incroyable mousse au chocolat noir.
6. INCORPOREZ LE CHOCOLAT dans les blancs montés et mélangez délicatement de l'intérieur vers l'extérieur avec votre maryse.

7. RÉSERVEZ AU FRAIS pendant 7h43. C'est TOUT !

ATTENTION. Tempête de mousse ;) 401 photos en 24h. Vous êtes incroyables!



Dorothée et Marion, grandes chefs de la mousse au chocolat noir !



♥ Utilisez ni eau, ni lait. Le chocolat se suffit à lui-même ;)