

Mousse au chocolat noir

par JOANEL'HEUREUX

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **4 h 45 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **15 min**

Réfrigération **4 h**



Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) d'eau

175 g (3/4 tasse) de sucre

6 blancs d'oeufs (170 g)

60 g (4 c. à soupe) de beurre doux (non salé)

220 g (1/2 lb) de chocolat noir 65% cacao

220 ml (7/8 tasse) de crème 35 % à fouetter

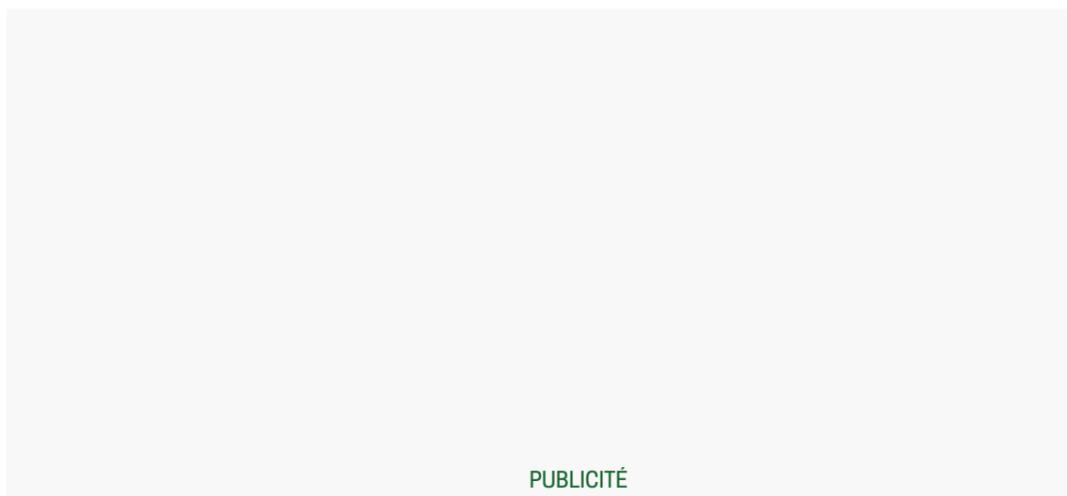
De la crème chantilly pour décorer

Quelques feuilles de menthe fraîche pour décorer

Du cacao en poudre pour décorer

Préparation

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et la poser sur un feu moyen-vif. Cuire jusqu'à ce que le sirop atteigne 123°C.
2. Pendant ce temps, monter les blancs en neige.
3. Verser le sirop en filet sur les blancs en fouettant. Verser le filet de sirop par le rebord du bol afin qu'il ne prenne pas dans les lamelles du fouet.
4. Faire fondre le chocolat et le beurre dans une petite casserole. Retirer du feu dès que le mélange est fondu.
5. Fouetter la crème.
6. Incorporer, en pliant délicatement avec une maryse, la meringue au chocolat fondu, puis ensuite la crème. Ne cogner pas la maryse sur le rebord du bol, ferait tomber la mousse.
7. Verser la mousse au chocolat dans des verrines, des pots ou de beaux verres puis réfrigérer pendant 4 heures.
8. Déposer une cuillère de chantilly et une feuille de menthe sur le dessus de chaque mousse, puis saupoudrer un peu de poudre de cacao pour finir. Servir.



Nutrition



Sans sésame



Sans arachides



Sans noix