



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Mousse au chocolat (version crème fouettée)

Pour 4 personnes | Très facile

202 min | **0.88€** La portion (prix indicatif)



Ici la version crème fouettée, mais si vous le souhaitez, on a aussi la version plus conventionnelle "blanc en neige".

Pour 4 à 8 verrines

Les ingrédients

- **165 g** de Chocolat pâtissier noir
- **2 pièce** de Oeuf
- **40 g** de Sucre en poudre
- **165 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 2 min



Attente : 180 min

- 1 Versez 165 ml de crème liquide dans un bol large. Placez-le au frigo 30 minutes pour qu'elle soit bien froide, ou bien 10 minutes au congélateur.

Facultatif : préparez des verrines (8 petites ou 4 grosses) pour y verser la mousse au chocolat.

- 2 Faites chauffer un fond d'eau dans une petite casserole faire le bain-marie. Mettez 165 g de chocolat noir (nous avons utilisé un 70 %) en morceaux dans un bol. Faites fondre au bain-marie (le récipient ne doit pas toucher l'eau pour éviter de brûler le chocolat).

Note : vous pouvez aussi faire fondre au micro-onde à puissance moyenne.

- 3 Pendant ce temps, cassez 2 œufs dans un saladier et ajoutez 40 g de sucre. Blanchissez

(fouet électrique ou robot) le mélange au moins 5 minutes. Le mélange doit être mousseux et blanc.

- 4 Reprenez la crème liquide et montez-la en crème fouettée.
Ne la faites pas monter autant qu'une crème chantilly, arrêtez de fouetter quand le fouet laisse des marques nettes dans la crème et que la crème reste accrochée au fouet.
- 5 Versez le chocolat fondu en 2 fois sur le mélange sucre/œufs et mélangez à la spatule entre chaque ajout.

Facultatif : ajoutez 1½ càs de rhum ambré ou de calvados.

- 6 Ajoutez ensuite la crème fouettée en 3 fois.
Au choix :
filmez le saladier ;
mettez la mousse dans les verrines si vous faites des versions individuelles. Tapez-les légèrement pour uniformiser la surface et chasser les bulles d'air. Filmez.
Dans tous les cas, placez au frais au moins 3 heures, voire une nuit / 12 heures pour un meilleur résultat.