

MOUSSE AU CHOCOLAT AEREE



Ingrédients pour 4 portions :

- ❖ 50 g sucre
- ❖ 200 g chocolat noir (70% cacao)
- ❖ 100 g crème liquide
- ❖ 4 oeufs
- ❖ 3 blancs d'oeufs (ou 4)

1. Mettre le sucre et le chocolat en morceaux dans le bol, et mixer **10 sec/vit 9**
2. Ajouter la crème et chauffer **6mn/50°/vit 1**
3. A la sonnerie , ajouter les jaunes d'oeufs, et mélanger **15sec/vit 4**. Réserver dans un récipient assez grand et nettoyer , dégraisser soigneusement le bol et les couteaux. (vinaigre blanc)
4. Mettre les blancs d'oeufs dans le bol, **insérer le fouet** et fouetter **4mn/vit 3.5**
Incorporer délicatement les blancs à la préparation au chocolat avec une fourchette pour éviter de casser les blancs. Réfrigérer au moins 2 heures.

Recette extraite du livre Vorwerk Thermomix© "Desserts Gourmands"

Nelly BELIN - Conseillère Culinaire Vorwerk Thermomix© - Tél : 06 11 46 05 32

<http://3momix.canalblog.com>