

Mousse au chocolat de Philippe Etchebest

Ingredients
200g de chocolat noir
8 oeufs
40g de sucre
100g de beurre

Étape de la recette

- Pour 6 personnes -

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain marie

Fouetter les jaunes d'oeuf avec la moiti du sucre jusqu' blanchissement

Ajouter le mlange chocolat/beurre fondu

Monter les blancs en neige avec le reste du sucre

Incorporer en 3 fois les blancs en neige au mlange prcdent, dlicatement le maryse

Verser dans des verrines et mettre minimum 4h au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr