

Mousse chocolat à l'orange

Ingredients
3 oeufs
130g de chocolat noir
1 orange
30g de sucre

Étape de la recette

- Pour 3 personnes -

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Sparer les blancs des jaunes d'oeuf

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu' blanchissement

Verser le chocolat fondu ett mlanger

Incorporer les zests de l'orange et le jus d'1/2 orange

Monter les blancs en neige

Incorporer dlicatement les blancs en neige la prparation au chocolat

Remplir les coupelles et mettre au frais 3h

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