

Mousse au chocolat au lait avec meringue suisse



Une fois je faisais des meringues suisse et j'en avais trop c'est alors que j'y ai jouté du chocolat fondu dedans et là... révélation ! Après un temps de pause j'ai obtenu une délicieuse mousse au chocolat ferme, aérée et suuuuper gourmande ! J'ai donc refait la recette en pesant les ingrédients pour vous partager cette petite merveille ! ;P Je pense vraiment refaire cette recette car bizarrement elle n'a pas du tout le même goût (et la même texture) que la simple avec les blancs en neige.

Pour environ 4 pots

Ingrédients:

Pour les coques:

4 blancs d'oeufs

300g de chocolat au lait

60g de sucre en poudre

Préparation:

Cassez le chocolat au lait et placez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes puis lissez avec une spatule. Laissez tiédir.

Portez à ébullition de l'eau dans une grande casserole. Mélangez rapidement les blancs d'oeuf avec le sucre dans un cul-de-poule puis placez ce dernier dans l'eau à ébullition comme un bain-marie. Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, dès que les blancs commencent à doubler de volume et briller, retirez le cul-de-poule de l'eau. Continuez à battre jusqu'à ce que la meringue soit bien serrée et brillante.

Incorporez la meringue suisse délicatement au chocolat fondu en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule.

Répartissez la mousse dans des pots et entreposez au moins 4H et au mieux toute une nuit.