

Mousse au chocolat BIO



Je commence la semaine tout en gourmandise avec une belle petite recette toute saine de mousse au chocolat BIO ! Eh bien oui bio...C'est ma cousine m'a récupéré ce chocolat et quand j'ai vu la tablette je me suis aussitôt dit, avec cette tablette de chocolat BIO je ferais une mousse et c'est chose faite ! Cette mousse était vraiment extra, la texture parfaite, ferme, bien mousseuse. En gros...Un régal !

Pour 6 personnes

Ingrédients :

200g de chocolat noir BIO

6 œufs

1 pincée de sel

Pour décorer (facultatif) :

Billes en chocolat

Préparation :

Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes environ 1min avec 4c. à soupe d'eau.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Battez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.

Ajoutez les jaunes d'œufs au chocolat et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.

Incorporez délicatement les blancs d'œufs au chocolat petit à petit à l'aide d'une spatule.

Dès que le mélange est bien incorporé, répartissez la mousse dans 6 verrines puis entreposez-les toute une nuit au réfrigérateur (bon moi elles sont restées 24H, mais une nuit suffit largement !). Ce temps est nécessaire pour que les mousses soient bien prises et bien fermes.

Au moment de servir déposer des billes de chocolat sur le dessus.