

Mousse au chocolat au Carambar®



J'avais déjà pu vous proposer une recette de [macarons avec du chocolat au Carambar®](#) eh bien aujourd'hui c'est une mousse que je vous propose avec cette petite merveille qui vient de la célèbre marque Poulain® ! Une recette plus que gourmande, ces mousses étaient vraiment délicieuses, bien mousseuses, à tomber ! Pour ma part je les ai mis quelques temps au congélateur pour qu'elles soient plus fermes.

Pour 4 personnes

Ingrédients:

180g de chocolat noir au Carambar® Poulain®

5 oeufs

5cl de crème liquide entière

1c. à soupe de sucre

Préparation:

Coupez le chocolat, puis faites-le fondre au bain-marie avec la crème liquide. Mélangez bien pour avoir une préparation lisse et homogène.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, versez le chocolat fondu et ajoutez-y les jaunes d'oeufs. Mélangez bien.

Dans un autre saladier, montez les blancs en neige bien ferme avec le sucre en poudre.

Délicatement, incorporez les blancs en neige à l'aide d'une spatule au chocolat refroidi. Répartissez la mousse au chocolat dans quatre pots. Entreposez au frais toute une nuit.

Le lendemain, mettez les mousses environ 1H au congélateur avant de servir.