

## Mousse au chocolat

*Pour 6 personnes :*

- 6 oeufs extra-frais
- 200 g de chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64% de cacao (ou du bon chocolat à cuisiner type Lindt à cuisiner 70%)
- 40 g de beurre aux cristaux de sel de Guérande

Clarifier les oeufs (séparer le blanc du jaune).

Au batteur, faire monter les blancs à petite vitesse dans un premier temps. Lorsqu'ils deviennent mousseux augmenter progressivement la vitesse. Arrêter de fouetter lorsque les blancs sont fermes.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat hâché au bain-marie. Lorsqu'il est presque fondu, ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Bien mélanger pour rendre la masse homogène.

Attention à ne pas trop chauffer le chocolat ! On peut réaliser cette opération au micro-onde en procédant pas tranches de 15 secondes en remuant à chaque fois entre chaque passage au micro-ondes.

Ajouter les jaunes d'oeufs au chocolat fondu. Mélanger.

Ajouter petit à petit les blancs montés en neige au fouet d'abord, puis à la maryse, en prenant soin de ne pas faire retomber le mélange.

Transférer la mousse dans un saladier.

Laisser reposer une nuit avant de déguster.