

Mousse au chocolat facile



Recette notée

★★★★☆ 4.6/5

Selon nos informations, cette recette est compatible avec les régimes suivants : végétarien, sans gluten, sans lactose



+ 6 photos

Ingrédients

- 3 oeufs
- 100 g de chocolat (noir ou au lait)
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Temps Total : 15 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Techniques utilisées

Cuire au bain marie
Voir la vidéoSéparer les blancs des jaunes d'oeufs
Voir la vidéo

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 2 Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.
- 3 Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre.
- 4 Battre les blancs en neige ferme.
- 5 Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
- 6 Verser dans une terrine ou des verrines.
- 7 Mettre au frais 2h minimum.
- 8 Décorer de cacao ou de chocolat râpé
- 9 Déguster

Note de l'auteur

“ Vous pouvez utiliser n'importe quel chocolat, Plus il sera noir, plus la mousse sera consistante.

L'astuce Vegan pas banal de GoodPlanet : facile la mousse au chocolat vegan en remplaçant les oeufs par de l'eau de pois chiches. Monter en neige de l'eau de cuisson de pois chiches à la place des oeufs: 3 cuillères à soupe d'aquafaba = 1 œuf. “

J'ajoute mon grain de sel



En Panne d'inspiration?

On vous accompagne

Venez découvrir toutes nos recettes pour l'occasion



La Pâtisserie, c'est du gâteau !