



MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC SON COULIS FRUITS ROUGES - 4 PERS.

INGRÉDIENTS

Mousse au chocolat :

- 100g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel

Coulis fruits rouges :

- 250g de fruits rouges congelés
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

USTENSILES

- Fouet, maryse/cuillère en bois, batteur électrique
- Saladier, casserole
- Mixeur
- 4 verrines

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 35 min
- Refroidissement : 2h

MÉTHODE

Mousse au chocolat :

Séparer le blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Fondre le chocolat au bain marie ou au micro-onde. Ajouter le chocolat fondu dans le mélange jaunes d'oeufs/sucre.

Monter les blancs en neige. Ajouter délicatement les blancs en neige dans la préparation avec une spatule.

Verser la préparation dans des verrines et réserver au frais.

Coulis fruits rouges :

Dans un saladier, mélanger les fruits congelés avec le jus de citron.

Chauffer dans une casserole les fruits avec 3 cuillères à soupe d'eau pendant 10 minutes.

Verser dans un mixer, mixer et réserver au frais. Déposer le coulis sur la mousse au moment de déguster.