

## °. Mousse au chocolat noir, lait ou blanc

Une petite mousse au chocolat classique avec une touche d'alcool à faire la veille !

**Ingrédients** (pour 4 personnes, 5 verrines ou 8 mini verrines) :

- \* 3 œufs
- \* 100g de chocolat pâtissier (noir, lait ou blanc)
- \* 1 cuillère à soupe d'eau froide
- \* 50g de sucre en poudre
- \* 1 pincée de sel
- \* 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)



**Préparation** :

Préparer un bain marie dans une grande casserole en versant l'eau jusqu'à mi-hauteur et porter l'eau à ébullition (puis baisser ou carrément couper le feu).

Casser le chocolat en petits morceaux et le mettre dans une petite casserole avec l'eau et l'alcool.

Laisser fondre au bain marie sans toucher (avec si besoin un couvercle et un peu plus d'eau notamment pour le chocolat blanc).

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes.

Dans un saladier, mettre les jaunes avec le sucre. Bien fouetter pour le mélange blanchisse et fasse le ruban.

Battre les blancs en neige avec la pincée de sel.

Quand le chocolat est fondu, le verser immédiatement dans le mélange œuf-sucre et bien mélanger (au fouet ou à la spatule). Le chocolat refroidit vite mais ce n'est pas grave, ainsi il reste quelques morceaux comme des pépites et qui sont top quand on déguste !

La pâte va devenir homogène et assez épaisse.

Ne pas attendre et ajouter petit à petit et délicatement les blancs à cette préparation.

Quand tous les blancs sont bien intégrés, remplir les moules choisis (ici des petites verrines en verres) en laissant couler la mousse dedans.

Laisser refroidir un peu puis filmer et garder au frigo.

A déguster le lendemain avec une petite brioche ou un gâteau de Savoie.

Servir en déco avec quelques lamelles de chocolat fondue étalé sur une feuille sulfurisée...

**Astuces** :

Pour incorporer plus facilement les blancs en neige, la première cuillère de blanc peut servir pour délayer ensuite il faut le faire délicatement.

Le chocolat blanc ne fond pas facilement et c'est plus long. Donc je mets un peu plus d'eau et je mélange à la spatule en bois quand cela commence à fondre un peu.

Si on veut faire très festif, on peut faire des verrines avec les 3 mousses différentes !

Ajouter une petite déco et servir bien frais !

Cette recette est idéale avec le chocolat noir. Pour le chocolat au lait cela reste un peu liquide et encore plus pour le chocolat blanc. Mettre 40g de sucre au lieu de 50 pour ces 2 dernières mousses.