

Mousse au chocolat facile



Recette notée 4.6/5 - proposée par Anonyme



Dessert Végétarien Sans gluten Rapide Dessert d'enfance

Personnes

4

Très facile

Bon marché

Ingrediénts

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

Préparation

TEMPS TOTAL : 10 MIN



10 min

- 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 et les ajouter délicatement au mélange à l'aide d'une spatule.
- 6 Verser dans une terrine ou des verrines
- 7 et mettre au frais 1 heure ou 2 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. Photo : Manina Hatzimichali

↖ J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir