



Mousse au chocolat de Philippe Etchebest

Ingredients

200g de chocolat noir

8 oeufs

40g de sucre

100g de beurre

Étape de la recette

- Pour 6 personnes -

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain marie

Fouetter les jaunes d'oeuf avec la moitié du sucre jusqu' blanchissement

Ajouter le mlange chocolat/beurre fondu

Monter les blancs en neige avec le reste du sucre

Incorporer en 3 fois les blancs en neige au mlange prcdent, dlicatement le maryse

Verser dans des verrines et mettre minimum 4h au frais