MOUSSE AU CHOCOLAT

Préparation : 20 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4 personnes

- 200 g de chocolat
- 50 g de sucre semoule
- 5 oeufs

---

1. Séparez les blancs des jaunes.

2. Dans la cuve munie du batteur, mettez les blancs d'oeufs. Laissez tourner environ 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon. Une fois les blancs montés, ajoutez le sucre petit à petit par l'ouverture. Réservez.

3. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie*. Laissez sur feu doux.

4. Mélangez à l'aide de la spatule les jaunes d'oeufs avec le chocolat fondu.

5. Incorporez les blancs en neige délicatement à l'aide de la spatule dans le mélange précédent.

6. Disposez la mousse dans des verrines.

7. Réservez au moins 3 heures au frais.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifonction Premium ■