

Mousses au chocolat

🕒 Temps de préparation : 15 min
 Temps de froid : 3 h minimum

Ingrédients : pour 4 mousses

- 5 œufs moyens (5 blancs + 5 jaunes)
- 40 g de sucre semoule (10 g + 30 g)
- 120g de chocolat noir GOURMANDISES®
- 30 g de beurre
- 20 g de crème épaisse

Dans le bol, mettez le chocolat et appuyez sur la touche TURBO pendant 5 secondes pour le hacher.

Placez le fouet sur les lames. Ajoutez le beurre. Réglez le minuteur sur 2 minutes, la température sur 40°C et la vitesse sur 2, sans le verre doseur.

Videz le chocolat fondu dans un grand cul-de-poule puis ajoutez les jaunes et la crème épaisse. Mélangez au fouet. Nettoyez le bol.

Dans le bol propre, muni du fouet, mettez les blancs d'œufs et les 10 g de sucre.

Réglez le minuteur sur 4 minutes et la vitesse sur 5. Au bout de 2 minutes, ajoutez le reste du sucre (30 g) par l'orifice situé au dessus du couvercle pour serrer les blancs.

Retirez le fouet des lames. Prélevez 3 cuillères à soupe de blancs montés et incorporez-les à l'aide d'un fouet dans l'appareil chocolat. Ajoutez le reste des blancs dans l'appareil chocolat et lissez délicatement.

Versez dans des ramequins, coupes ou verrines. Placez au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.

Suggestion : A déguster dans les 24 heures.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🌡️	🌀	TURBO ou pétrissage
🔪	beurre	2 min	40°C	2	
🔪	blancs, 10 g de sucre	4 min		5	
	30 g de sucre				

Ma touche perso :

RÉSERVÉ

AUX UTILISATEURS COOK'IN