

Difficulté: ★★★

Temps de préparation: 30 min

Mousse au chocolat à la vanille

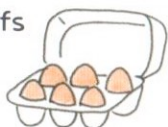
Ingédients :

200 g



de chocolat noir
pâtissier = 1 tablette

6 œufs



dont on utilise :
3 jaunes d'œufs
6 blancs d'œufs



3 sachets
de sucre vanillé

1 gousse



de vanille



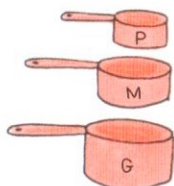
8 cl
de crème
fraîche liquide

Une pincée



de sel

Ustensiles :



Le set de dosage



Un récipient pour
four à micro-ondes



Un saladier



Une spatule



Un minuteur



Deux bols



Un fouet



Un robot



Un couteau



Une planche
à découper



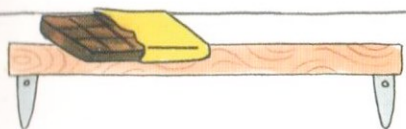
Six verrines



Une cuillère
à soupe

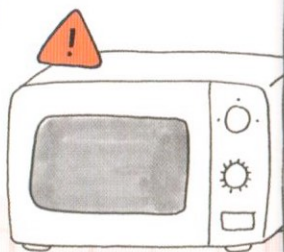
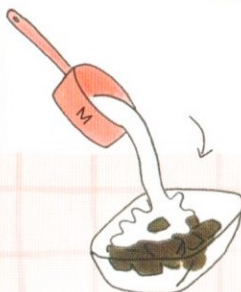


1



Casse le chocolat en morceaux dans un récipient adapté au four à micro-ondes.

2



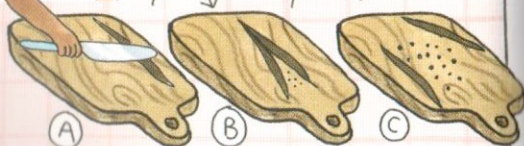
Verse 1 moyen pot de crème sur le chocolat puis fais fondre au four à micro-ondes à basse puissance plusieurs fois pendant 30 secondes.

3



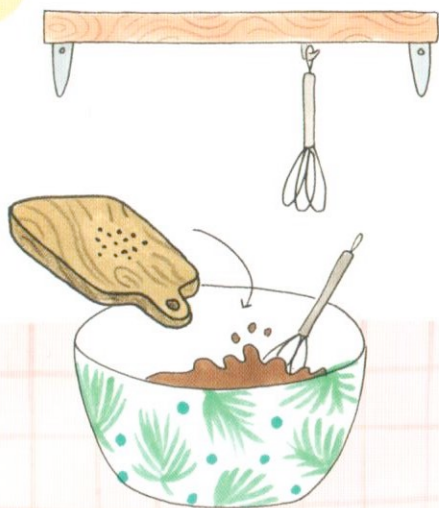
Transfère le mélange dans un saladier.

4



Aplatis la gousse de vanille avec un couteau, coupe-la en deux et récupère les graines.

5



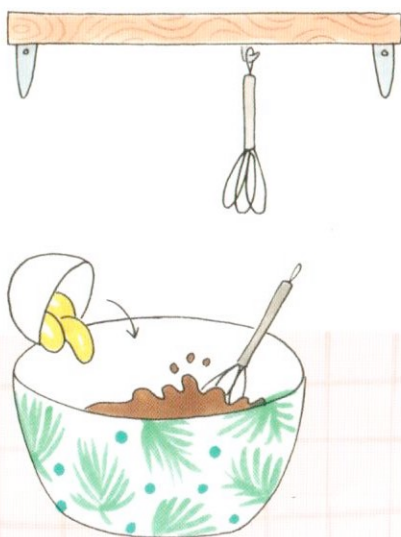
Ajoute les graines de vanille dans le mélange crème-chocolat et mélange bien.

6



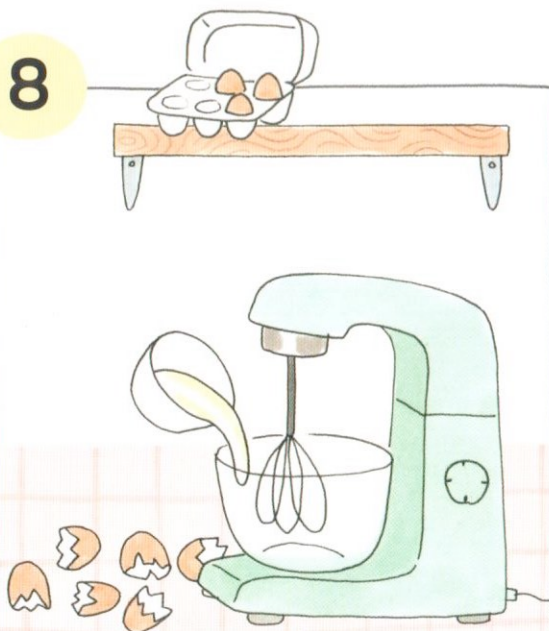
Sépare les blancs et les jaunes de 3 œufs.

7



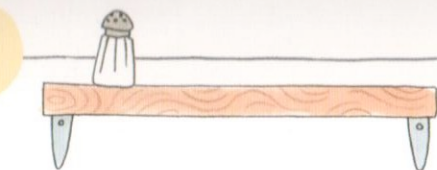
Verse les 3 jaunes d'œufs dans la préparation et fouette le mélange.

8



Sépare les blancs et les jaunes des 3 autres œufs. Ne garde que les blancs et ajoute les blancs des 3 premiers œufs dans le bol du robot.

9



Ajoute une pincée de sel aux 6 blancs d'œufs et commence à les monter en neige.

10



Verse les 3 sachets de sucre vanillé sur les blancs en neige à mi-parcours et continue de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient très fermes.

11



Incorpore délicatement les blancs en neige dans la crème au chocolat : le mélange doit être bien mousseux.

12



Répartis la mousse dans les verrines.
Garde au frais 3 heures.