

Mousse au chocolat

Préparation: 10 mn.

Cuisson: 5 mn.

Pour 4 personnes:

75 g. de chocolat fondant

75 g. de sucre en poudre

3 œufs

1) Cassez en morceaux le chocolat, mettez-les dans une petite casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau.

Posez sur feu très doux et laissez fondre en tournant avec une cuillère en bois.

Retirez la casserole du feu quand le chocolat forme une pâte lisse.

2) Ajoutez 3 jaunes d'œufs en tournant sans cesse.

3) Battez 3 blancs d'œufs en neige très ferme. Ajoutez-leur 75 g. de sucre en poudre

4) Mélangez délicatement le chocolat et les blancs.

Répartissez dans des coupes. Servez glacé

Mon conseil: vous pouvez ajouter aux blancs le zeste d'une orange finement râpé.

« Mousse » al cioccolato.

Preparazione 10 min.

Cottura : 5 min.

Ricetta per 4 persone :

75 gr. di cioccolato fondente

75 gr. di zucchero a velo

3 uova

1) Spezzettate il cioccolato e mettetelo in un pentolino con 2 cucchiari d'acqua.

Fatelo sciogliere lentamente sul fuoco rigirando continuamente con un cucchiaino di legno. Toglietelo dal fuoco quando diventa cremoso.

2) Aggiungete 3 tuorli d'uovo, girando continuamente.

3) Battete le 3 chiare d'uovo a neve. Aggiungetevi 75 gr. di zucchero a velo.

4) Mischiate delicatamente il cioccolato e le chiare d'uovo.

Dividete in coppe e servite freddo.

Consiglio: potete aggiungere alle chiare la buccia di un'arancia grattugiata.