

La mousse

au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 œufs; 4 cuillerées à café de sucre fin cristallisé; 100 g de crème double; 250 g de chocolat amer foncé,

Avec autres ingrédients:

La mousse au chocolat

200 g de chocolat foncé; 4 œufs frais; 2 blancs d'œufs; 1 cuillerée à soupe de sucre fin cristallisé; 2 cuillerées à soupe de café très fort; 1 cuillerée à soupe de rhum.

1. Casser 4 œufs et mettre 4

jaunes dans un saladier et 4 blancs dans un autre. Ajouter aux jaunes d'œufs 4 cuillerées à café de sucre. Mélanger au fouet, jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse. Verser alors la crème double et remuer le tout.

2. Faire fondre à petit feu dans une casserole, le chocolat plus 3 cuillerées à soupe de lait. Eloigner du feu. Reprendre le saladier avec les jaunes d'œufs et y mettre la masse de chocolat en mélangeant très soigneusement. Puis remettre la casserole sur feu doux, en remuant sans cesse. A ce moment la masse épaissit. Puis retirer du feu.

Batte maintenant les blancs neige très ferme et les ajouter à la masse chocolatée. Les écorces d'orange confite coupées en fines tranches seront additionnées à la mousse. Ne pas oublier le zeste d'une orange râpée. Mélanger encore délicatement. Porter au réfrigérateur et servir frais.