

Mousse au chocolat et au café



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 10 mn

L'incontournable mousse au chocolat ! Elle se conjugue de bien des manières et toujours pour notre plus grand plaisir !

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir pâtisier
- 80 g de sucre glace
- 4 oeufs
- 100 g de beurre
- 2 cs de café très très fort !

Préparation

- 1 Coupez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre au bain marie avec le café. Lorsque le chocolat devient bien crémeux, ajoutez le sucre et le beurre coupé en petits dés.
- 2 Enfin, ajoutez les jaunes d'oeufs un à un. Remuez sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- 3 Montez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat.
- 4 Versez la mousse dans des coupes individuelles et mettez-les au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

