

Mousse au chocolat et mascarpone



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 5 mn

Au moment de servir, décorez de vermicelles au chocolat.

Recette proposée par : Christian Caisso

Ingrédients

- 150 g de chocolat - noir
- 150 g de mascarpone
- 60 g de sucre - en poudre
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes.
- 2 Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir une crème mousseuse.
- 3 Ajoutez alors le mascarpone et mélangez bien. La pâte doit être lisse, sans grumeau.
- 4 Ensuite, faites fondre le chocolat au bain-marie et à feu doux.
- 5 Dans un bol, battez les blancs (avec une pincée de sel) en neige ferme.
- 6 Versez le chocolat fondu dans le mélange jaunes d'oeufs-sucre en remuant.
- 7 Incorporez délicatement les blancs en neige en tournant de bas en haut.
- 8 Mettez cette crème dans des ramequins ou des verrines et laissez reposer au frais minimum 2 heures.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

