

Mousse au chocolat & à la fève tonka



Pour 6 petites mousses:

- 200g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 3 œufs
- 10cl de crème fraîche
- 25g de sucre glace
- de la fève tonka râpée

Cassez le chocolat en petits cubes et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Placez les jaunes dans un saladier, ajoutez la crème et le sucre glace, mélangez.

Ajoutez alors le chocolat fondu et un peu de fève tonka râpée (ayez la main légère, la fève tonka a un parfum très puissant), mélangez à nouveau.

Battez les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporez-les très délicatement au mélange au chocolat.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Pour cela, ajoutez les blancs par petites quantités et incorporez-les à la Maryse sans les écraser. Cette opération peut prendre 5 minutes (mais c'est important sinon la mousse risque de retomber!).

Versez la mousse dans des verrines (je l'ai fait avec une poche à douilles: ça ne salit pas les bords et le rendu est plus joli) et laissez prendre au frigo pendant au moins 2 heures.