

MOUSSE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes

- 200 g de chocolat noir, ou au lait, ou un mélange des 2, c'est selon
- 4 cuillères à soupe de café (fort, moins fort, soluble, c'est selon)
- 100 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de sucre glace
- 4 œufs très frais

*

Casser le chocolat en petit morceaux. Le mettre dans une casserole avec le café. Chauffer à feu très doux.

Pendant ce temps, séparer jaunes et blancs et battre les blancs avec une pincée de sel.

Quand le chocolat est mou, ajouter le beurre en morceaux et le sucre glace.

Laisser fusionner sans bouillir.

Ajouter les 4 jaunes d'œufs en remuant aussitôt vivement. Laisser fusionner à nouveau.

Quand le mélange est bien chaud, sans bouillir toutefois, sortir la casserole du feu et verser les blancs d'œufs. Fouetter l'ensemble pour bien mélanger.

Mettre dans le plat de service, laisser refroidir et conserver dans le réfrigérateur.

Il est préférable de préparer cette mousse à l'avance (12 h environ) pour qu'elle ait le temps de devenir onctueuse)