Mousse au chocolat classique

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 170 g de chocolat noir 70% (j'ai pris du chocolat au lait Lindt)
- 4 jaunes d'oeufs
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter 35%
- 1/2 c. à thé (2.5 ml) de vanille

Préparation

1. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie. Retirer du feu et laisser tiédir.
2. À l'aide du batteur électrique, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Nettoyer les fouets du batteur, puis, dans un autre bol, fouetter la crème avec la vanille à vitesse élevée jusqu'à l'obtention de pics fermes.
4. Incorporer le chocolat fondu à la préparation de jaunes d'oeufs.
5. Incorporer la crème fouettée en pliant délicatement la préparation à l'aide d'une spatule. Répartir la mousse dans quatre coupes. Réfrigérer de 2 à 3 heures avant de servir.

Préparation: 15 minutes
Réfrigération: 2 heures
Portions: 4

Source: Je Cuisine