



Desserts

## **Pure chocomousse**

**Pour 8 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes de chocolat noir (en morceaux)

100 grammes de beurre

4 jaunes d'oeuf

10 blancs d'œufs

100 grammes de sucre

1 décilitre de crème fraîche

4 noix

### **Méthode de préparation**

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Incorporez 50 g de sucre aux jaunes d'œufs et battez-les jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Ajoutez le sucre restant aux blancs d'œufs et battez-les en neige. Fouettez également la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

Plongez le bol contenant le chocolat sous l'eau froide et versez-y immédiatement les jaunes d'œufs. Incorporez la crème fraîche, puis ajoutez délicatement les blancs d'œufs.

Répartissez la préparation dans 8 verres et laissez-la durcir pendant au moins 2 heures au réfrigérateur. Servez avec un demi-cerneau de noix et éventuellement un biscuit en guise de garniture.



