

Mousse au Chocolat Cuite et Sa Boule de Glace

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- CHOCOLAT FONDANT	160 g
- BEURRE	50 g
- SEL	une pincée
- GLACE VANILLE	6 boules

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie puis ajoutez le beurre en morceaux.
- Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs un par un en fouettant énergiquement.
- Ajoutez enfin les blancs en neige délicatement au chocolat à l'aide d'une spatule.
- Répartissez la mousse dans 6 ramequins individuels.
- Placez au frais pendant 2 heures.
- Au moment de servir, préchauffez le four à 200°C et placez les mousses à cuire pendant 12 – 14 minutes. La mousse doit gonfler et est prête lorsqu'elle se craquelle.
- Servez la mousse cuite avec une boule de glace vanille.



Remarque:

Pour déguster, les plus gourmands placeront la glace au cœur de la mousse cuite ...