

INGRÉDIENTS

6 œufs

180 g chocolat noir



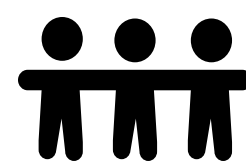
Idéal pour utiliser vos restes de chocolat!



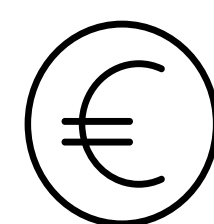
Facile



15 minutes de préparation
2 heures de repos



10 personnes



0,43 €/personne avec des ingrédients biologiques

PRÉPARATION

1. Mettez le chocolat à fondre au bain-marie. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
2. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes : les blancs dans un grand saladier. Utilisez les jaunes pour une crème anglaise ou bien des œufs brouillés.
3. Ajoutez une pincée de sel et battez les blancs en neige. Au fouet pour les plus courageux, et au batteur électrique pour les mieux équipés.
4. Mélangez les jaunes d'œufs au chocolat. Si le mélange devient trop compact, n'hésitez pas à ajouter un peu d'eau.
5. Incorporez en 3 fois les blancs en neige au chocolat.
5. Dressez vos 10 verrines. Mettez au frais 2 heures avant de les déguster.

VARIANTES

Un reste de poule en chocolat? Ajoutez-le avec votre chocolat noir, ou faites une mousse au chocolat au lait.

CONSERVATION

Les verrines se conservent 2 jours au frigo.

LE SAVIEZ-VOUS?

Une mousse au chocolat sans œufs? C'est possible! Utilisez l'eau de cuisson de vos légumineuse, appelée aquafaba. Ajoutez de la fécule de maïs pour la tenue.

L'aquafaba monte "en neige" grâce aux protéines contenues dans cette eau.