



Mousse chocolat framboise

Ingredients

200g de chocolat noir de 55-60%
4 oeufs
160 de purée de framboises
30g de sucre

Étape de la recette

- Pour 4 personnes

Sparer les blancs des jaunes d'oeufs

Faire fondre le chocolat au bain marie, le laisser tidir

Incorporer les jaunes d'oeuf, puis la pure de framboise (pas trop froide)

Fouetter ensemble les blancs d'oeufs avec le sucre jusqu' obtenir une mousse ferme

L'incorporer dlicatement en 2 fois la prparation

Remplir vos verrines et mettre au frais 4h, pour plus d'intensit des saveurs laisser une nuit

ASTUCE

- Le choix du chocolat 55-60% de cacao est pour éviter d'écraser le goût de la framboise

- Attention à utiliser une purée de framboise sans trop de sucre

- La mousse sera encore meilleure le lendemain