

La mousse au chocolat.



Ce merveilleux dessert remonte à plusieurs générations du côté maternel.

Mon arrière grand-mère a vécu au début du 20ème siècle (vers 1920) et c'est elle qui préparait les mousses au chocolat pour ma grand-mère.

La recette a traversé les temps puisque aujourd'hui ma mère a appris à la faire.

Recette

250 gr de chocolat

4 œufs

20cl de crème fraîche

Faire fondre le chocolat avec un petit peu d'eau.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les œufs en neige

Mélangez les jaunes d'œufs à votre chocolat.

Mélangez délicatement votre chocolat avec les blancs d'œuf.

Placez votre mousse au chocolat dans des récipients individuels.

Mettez au réfrigérateur pendant 3h.