

Recette n° 7

Gâteau mousse au chocolat avec 2 ingrédients



Ingrédients :

- 4 gros œufs
- 255 g de chocolat noir

Une recette de : Mariondu23

Préparation :

- 1) Pour le chocolat, vous pouvez employer du chocolat noir spécial dessert. Celui-ci contient environ 50 à 55 % de cacao ainsi que du sucre. Si vous souhaitez un résultat plus fort et extrêmement peu sucré, vous pouvez opter pour un chocolat noir 70 %.
- 2) Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Dans un grand saladier, battez les blancs en neige jusqu'à obtenir une texture. Pour cela, soyez régulier sans battre trop fermement. Le résultat doit adhérer parfaitement au contenant, même retourné.
- 3) Coupez le chocolat noir en morceaux dans un bol. Faites-le fondre dans un four à micro-ondes pendant approximativement 1 min 30. Procédez par petites durées si nécessaire et remuez le chocolat pour qu'il fonde de façon homogène.
- 4) Dans un grand saladier, versez les jaunes d'œufs et versez-y le chocolat fondu. Mélangez. Intégrez ensuite progressivement délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse. L'objectif est d'obtenir un appareil homogène sans perdre la texture aérienne.
- 5) Versez l'appareil dans un moule à gâteaux légèrement huilé et mettez à cuire durant 20 min dans un four préalablement chauffé à 180°C. Laissez refroidir légèrement avant de déguster.
- 6) Pour plus de gourmandise, vous pouvez décorer avec quelques tranches de fraises fraîches ou encore des framboises, selon vos préférences.

Pour en savoir plus :

<https://juinsanssucsraajoutes.org>

