

Mousse à l'espresso au chocolat



Comme vous l'avez certainement déjà remarqué, nous sommes de grands amateurs de mousse. Que ce soit la [mousse aux Toffifee](#), cette [mousse au chocolat végane](#) avec seulement trois ingrédients ou même une mousse salée – cette consistance aérée et unique nous enthousiasme dans toutes ses déclinaisons.

[mousse](#)

Il faut absolument laisser suffisamment de temps à ce dessert à l'espresso et au chocolat pour refroidir, car sa texture n'est suffisamment aérée que lorsqu'il a passé toute une nuit au froid. Si, contre toute attente, il reste de la mousse, elle peut être conservée au maximum trois jours au réfrigérateur, après quoi elle ne doit plus être consommée à cause des œufs crus.

- 80 g de chocolat noir, la marque Denner est idéale!
- 2 œufs très frais, séparés
- 60 g de sucre
- 50 ml d'espresso, refroidi
- 1 prise de sel
- 200 g de crème entière fouettée

1. Faites fondre lentement le chocolat au bain-marie.
2. Battez les jaunes d'œufs pendant environ 3 minutes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne très clair et épais.
3. Incorporez le chocolat fondu et continuez à battre. Incorporez ensuite lentement l'espresso et continuez à battre jusqu'à ce que les cristaux de sucre aient quasiment disparus.
4. Dans un autre récipient, montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
5. Incorporez d'abord la crème fouettée, puis délicatement les blancs en neige à la masse café-chocolat.
6. Répartissez dans 4 verres et laissez refroidir toute la nuit.

env. 30 minutes (sans refroidissement)