



Mousse choco fraises

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 0 min

Ingrédients :

200 g de fraises

2 œufs

70 g de chocolat noir

1 sachet de sucre vanillé

25 g de sucre

Préparation :



Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Réserver les blancs.

Verser les jaunes dans le chocolat fondu. Laisser refroidir.

Monter les blancs en neige en incorporant une pincée de sel.

Rajouter 10 g de sucre et le sucre vanillé.

Incorporer petit à petit les blancs en neige au chocolat.

Mélanger délicatement avec une spatule sans casser les blancs en neige.

La mousse doit être lisse et homogène.

Répartir votre mousse au chocolat dans des verrines.

Les mettre au frais pendant 3 heures minimum.

Mixer les fraises avec 20 g de sucre jusqu'à obtenir un coulis.

Réserver au réfrigérateur une nuit.

Déposer des fraises en décoration.

Déguster !

