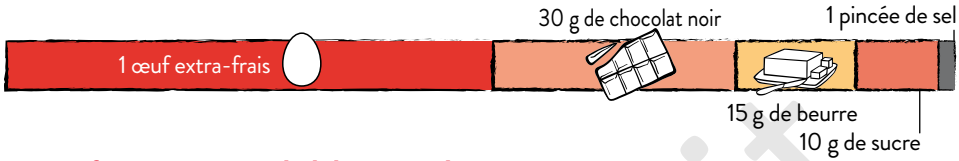
MOUSSE AU CHOCOLAT



Pour 1 œuf - recette standard



Pour 1 œuf - recette avec du lait en poudre



Technique	Justifications	Avec lait en poudre
1. **Faire fondre le chocolat et le beurre** dans une petite casserole au bain-marie en remuant pour que le chocolat ne cuise pas		1. **Faire fondre le chocolat** dans une petite casserole au bain-marie en remuant pour que le chocolat ne cuise pas
2. Hors du feu, **ajouter le sucre et mélanger**	Dissolution du sucre	2. **Clarifier l'œuf**
3. **Clarifier l'œuf**		3. Dans un bol, **fouettez le jaune d'œuf avec le lait en poudre puis ajouter le cacao.** L'utilisation du lait en poudre va permettre une recette alternative sans beurre.
4. **Ajouter le jaune d'œuf au chocolat** en remuant	Semi-coagulation des protéines	4. Mélanger le **chocolat fondu au mélange jaune d'oeuf/lait en poudre**
5. Dans un saladier, **battre le blanc en neige ferme** en ajoutant la pincée de sel en fin de battage	Incorporation d'air	***5-8. Les étapes suivantes sont similaires à celles de la recette traditionnelle***
6. A l'aide d'une maryse, **incorporer délicatement le blanc** à la préparation		
7. **Verser le mélange dans le ramequin** qui servira pour le service		
8. **Couvrir puis conserver au froid au moins 2h** pour que la mousse prenne		

#boitalait



MOUSSE AU CHOCOLAT

Définition

Chocolat fondu additionné de blanc d'œuf foisonné.

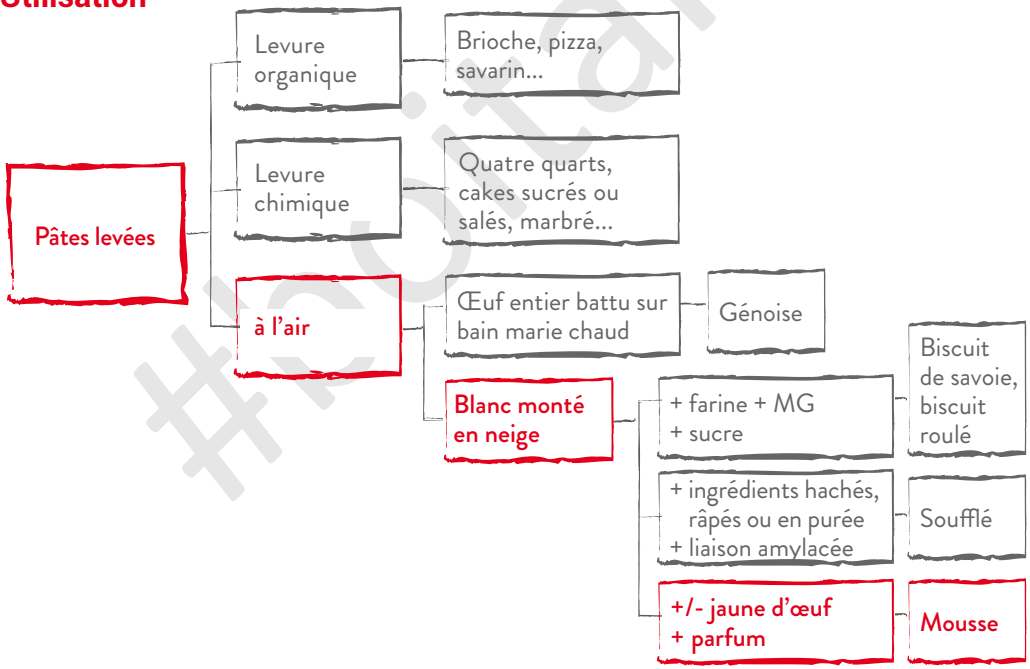
Rappels et conditions de réussite

- Veiller à **incorporer délicatement les blancs en neige** afin de conserver au maximum l'air et obtenir une texture levée.
- **Prévoir au moins 2 heures** au frais avant le service pour que la mousse prenne correctement.

Astuce réussite

- L'utilisation du lait en poudre se fait ici avec une recette alternative qui donne **plus de légèreté** à la mousse, la recette se fait **sans beurre et sans sucre.**

Utilisation



#régilait