

Mousse au Chocolat à la fève de Tonka

Un grand classique avec une pointe d'actualité.

Ingrédients:

- Une tablette de chocolat noir dessert
- 6 œufs
- 1 fève de Tonka

Ustensiles:

- 2 Casseroles
- 1 fouet
- 1 jatte ou 6 ramequins
- 1 râpe Microplane
- 1 Robot pâtissier ou un batteur électrique

Préparation:

- Faire fondre le chocolat au bain-marie
- Laisser tiédir
- Râper la fève de Tonka.
- Séparer les jaunes et les blancs
- Ajouter les jaunes au chocolat fondu et mélanger vigoureusement
- Ajouter la fève râpée et mélanger
- Battre les blancs en neige ferme
- Incorporer 1/3 des blancs en neige vigoureusement puis le reste délicatement
- Verser dans la jatte ou répartir dans les ramequins
- Laisser prendre au réfrigérateur au moins 3 heures

Bon appétit !