Mousse au chocolat

- Objet : y'a pas que l'ordi dans la vie !
- Niveau requis :
  débutant, avisé, gourmand
- Commentaires : *avec une 'tite cerise à l'eau de vis posé dessus, c'est cool aussi.*
- Débutant, à savoir : Utiliser GNU/Linux en ligne de commande, tout commence là !.

ingrédients

- 200 grammes de chocolat patissier
- 6 oeufs
- 3 cuillières à café de sucre blanc
- 1 pncée de sel

préparation

- faites fondre le chocolat au bain-marie. lorsqu'il est complètement fondu, remuez délicatement pour obtenir une pâte lisse. retirez du feu et laissez tiédir.
- cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs. ajoutez le sel dans les blancs et battez-les en neige très ferme.
- mélanger énergiquement les jaunes et le sucre.
- versez peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'oeufs et le sucre en mélangeant énergiquement.
- incorporez délicatement avec une spatule 1/3 des blancs d'oeufs battus puis ajoutez le reste progressivement en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs.
- faire prendre la mousse 3 heures minimum au réfrigérateur. servir bien frais.

dégustation

les outils sont multiples .. mais avec les doigts c'est bon aussi :p

From:
http://debian-facile.org/ - **Documentation - Wiki**

Permanent link:
http://debian-facile.org/utilisateurs:arpinux:tutos:mousse-au-chocolat

Last update: **03/07/2016 00:29**