

La mousse au chocolat de Tic et Tac



Pour 4 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 4 jaunes d'œuf
- 6 blancs d'œuf
- 15 g de beurre demi sel
- 50 g de noisettes décortiquées

Préchauffer le four à 180°C. Enfourner les noisettes pour 15 minutes puis les laisser refroidir une dizaine de minutes.

Les mixer grossièrement. Elles ne doivent pas être en poudre, plutôt en gros éclats.

Faire fondre au micro ondes le chocolat et le beurre, tout doucement, puis mélanger et incorporer les jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige ferme (avec une pincée de sel, ça aide). Prélever une cuillère de blancs montés et l'incorporer au chocolat fondu, pour alléger la texture. Ajouter ensuite les noisettes et mélanger, puis incorporer délicatement le reste des blancs en neige.

Filmer et mettre au frigo pour toute la nuit.

Déguster bien frais.