

Mousse au chocolat

durée totale **20 min.** 20 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
2.515 kJ / 604 kcal

Matières grasses: **39,1 g** Protéines: **11,3 g**
Glucides: **49,9 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

180 g	de chocolat noir (env. 53 % de cacao)
3 càs	de sucre
2 càc	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
0,5	gousse de vanille
0,5	orange pour le zeste
2	œufs
150 ml	de crème fouettée
Pour la garniture	
4 càs	de crème fouettée
250 g	de framboises
100 g	de chocolat noir

PRÉPARATION

Étape 1

Séparer les jaunes et les blancs d'œufs et les verser dans un bol métallique de taille moyenne. Veiller à ce que les blancs d'œufs soient versés dans un bol très propre pour qu'ils soient fermes pour la suite de la recette.

Étape 2

Hacher finement le chocolat et le faire fondre dans un bol au bain-marie.

Étape 3

Pendant ce temps, fouetter la crème en chantilly presque ferme et battre les blancs en neige très ferme.

Étape 4

Fouetter ensuite sans interruption au bain-marie les jaunes d'œufs avec le sucre, la pulpe de la gousse de vanille, le zeste d'orange et la sauce soja Kikkoman jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

Étape 5

Retirer le mélange du bain-marie et incorporer rapidement et successivement les blancs d'œufs en neige, le chocolat et la crème au mélange de jaunes d'œufs.

Étape 6

Verser dans un récipient pas trop grand et mettre au frais pendant au moins 60 minutes.

Étape 7

Avant de servir, déposer un peu de crème fouettée sur chaque mousse au chocolat et garnir de framboises et d'éclats de chocolat noir.