



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

Mousse au chocolat

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat
- 50g d'huile de sésame
- 5 jaunes d'oeuf
- 7 blancs d'oeuf
- 25g de sucre
- 1 pincée de fleur de sel

PRÉPARATION

- Faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter l'huile de sésame et le sel.
- Incorporer le chocolat fondu tiède aux jaunes d'oeuf.
- Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre.
- Incorporer les blancs délicatement au mélange chocolat puis répartir dans des verrines immédiatement.
- Mettre au frais