



MOUSSE AU CHOCOLAT AU MASCARPONE : LA RECETTE FACILE

Niveau de difficulté : facile
Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : –
Temps de repos : 3 h
Temps total : 3 h 20 min
Ingrédients : 6 personnes
250 g de mascarpone
100 g de chocolat noir
2 œufs
1 petit verre de cognac ou de rhum
75 g de sucre

Préparation :

- Casser le chocolat en morceaux et faire fondre dans une casserole au bain-marie.
- Une fois le chocolat fondu, transférer dans un bol et laisser refroidir, mais pas complètement pour éviter qu'il soit dur.
- Ajouter le rhum et mélanger au fouet.
- Ajouter les œufs un après l'autre, en remuant constamment.
- Mélanger ces ingrédients au fouet électrique durant 5 min jusqu'à l'obtention d'une mousse lisse.
- Mettre au réfrigérateur.
- Une fois la mousse au chocolat froide, ajouter le mascarpone et remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Verser dans un récipient de service ou dans plusieurs ramequins et couvrir de film plastique.
- Laisser au réfrigérateur durant au moins 3 h avant de servir.
- Déguster !