



les bonnes recettes de Marithé

Tenue de soirée SANS FARINE DE BLÉ

INGRÉDIENTS

- 175 g de beurre,
- 100 g de sucre semoule,
- 250 g de chocolat noir,
- 1 cuillère à soupe d'eau,
- 4 oeufs,
- Crème Chantilly maison (ne pas utiliser de crème allégée).

INSTRUCTIONS

- Travailler le beurre avec une fourchette afin qu'il se transforme en pommade. Ajouter le sucre.
- Casser le chocolat en morceaux dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau. Faire fondre à feu très doux. Ajouter le chocolat au mélange beurre/sucre, bien mélanger. Incorporer les jaunes d'oeufs à la crème au chocolat.
- Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement à la crème au chocolat.
- Verser toute la préparation dans un moule beurré et le placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- Au moment de servir démouler la mousse au chocolat et la recouvrir entièrement de Chantilly.

Recette élaborée par
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex