

Mousse au chocolat et aux fraises



Ce n'est certainement pas une recette de dessert pour ceux qui suivent un régime. Vous allez maintenant apprendre à préparer ce délicieux dessert mousse chocolat-fraise.

Après tout, qu'est-ce qui pourrait mal se passer avec du chocolat et des fraises ensemble ? Même si vous êtes un « débutant ». en cuisine, vous vous en sortirez très bien avec cette recette, j'en suis sûr !

Mains au travail !

Ingrédients

- 200 g de chocolat mi-sucré ;
- 1 boîte de crème ;

- 3 blancs d'œufs ;
- 3 cuillères à soupe de sucre ;
- Fraises fraîches pour décorer.

Instructions

Cassez le chocolat mi-sucré en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes, en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et lisse.

Pendant que le chocolat fond, placez les blancs d'œufs dans un bol propre et sec. Battez les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics fermes. Ajoutez progressivement le sucre tout en continuant de battre, jusqu'à obtenir une meringue brillante et ferme.

Mélanger la crème avec le chocolat fondu en remuant délicatement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Par des mouvements délicats et enveloppants, incorporez la meringue aux blancs d'œufs au mélange chocolat et crème. Attention à ne pas mélanger vigoureusement pour ne pas perdre la légèreté de la meringue.

Répartir la mousse dans des petits bols individuels ou sur une grande assiette. Réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'à ce que la mousse soit prise.

Avant de servir, lavez et séchez les fraises. Tranchez les fraises ou laissez-les entières, selon votre préférence.

Décorez la mousse avec des fraises fraîches avant de servir.

Cette mousse au chocolat et aux fraises est un dessert classique et irrésistible. Le contraste entre le chocolat riche et les fraises fraîches crée une combinaison parfaite de saveurs. De plus, la texture légère et aérienne de la mousse en fait une délicieuse option pour terminer n'importe quel repas en beauté. Profitez-en !

Tutoriel vidéo

Bonne chance avec la recette !

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)