



## MOUSSE AU CHOCOLAT POUR GATEAU A LA MERINGUE !



175g de couverture **caraiibes** à 66% de cacao, 2 oeufs, 20g de sucre, 225g de crème fleurette entière

Fondre le chocolat au bain marie sans dépasser 55°. Montez les blancs au bec d'oiseau avec 20g de sucre. Parallèlement montez la crème en chantilly mousseuse.

Prélevez 1/3 de la crème mousseuse, ajoutez-y les 2 jaunes d'oeufs mélangez un peu et tiédir légèrement le tout au micro ondes. Réalisez alors une émulsion à la maryse, en trois fois avec le chocolat fondu pour obtenir un mélange élastique et brillant.

Ajoutez alors rapidement et en même temps le reste de crème mousseuse et de blancs. Mélangez sans attendre selon la technique "milieu -extérieur en tournant le bol de l'autre main

