



PRÉPARATION :
10 MIN



NIVEAU :
FACILE



COÛT :
FAIBLE



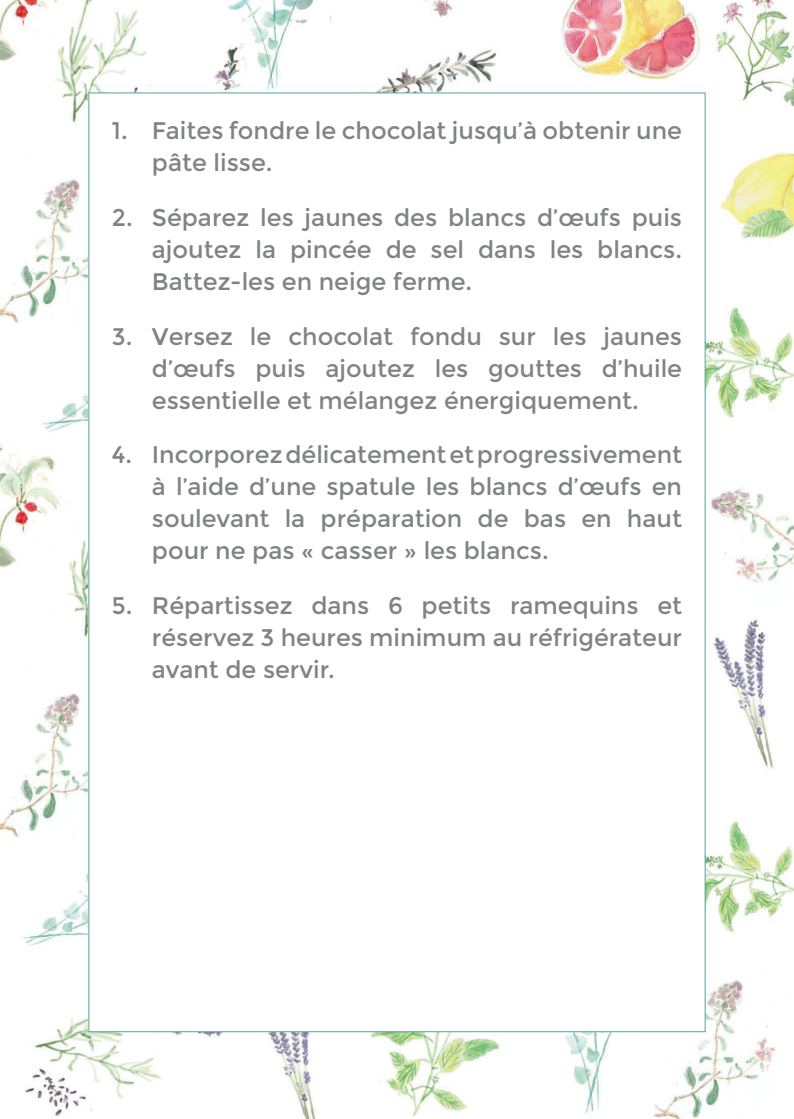
MOUSSE AU CHOCOLAT & HUILE ESSENTIELLE DE MENTHE POIVRÉE BIO



INGRÉDIENTS

POUR +/- 6 PETITS RAMEQUINS

- 200 gr de chocolat noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- 2 gouttes d'huile essentielle Menthe Poivrée bio

- 
- The page features a decorative border with various botanical illustrations. At the top right, there are slices of citrus fruits, including a pink grapefruit, a yellow lemon, and a red grapefruit. The border is filled with various green herbs and flowers, such as lavender, rosemary, and small pink blossoms, scattered around the central text box.
1. Faites fondre le chocolat jusqu'à obtenir une pâte lisse.
 2. Séparez les jaunes des blancs d'œufs puis ajoutez la pincée de sel dans les blancs. Battez-les en neige ferme.
 3. Versez le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs puis ajoutez les gouttes d'huile essentielle et mélangez énergiquement.
 4. Incorporez délicatement et progressivement à l'aide d'une spatule les blancs d'œufs en soulevant la préparation de bas en haut pour ne pas « casser » les blancs.
 5. Répartissez dans 6 petits ramequins et réservez 3 heures minimum au réfrigérateur avant de servir.