

MOUSSE AU CHOCOLAT-TANAISIE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Chocolat noir	150 grammes
sucre	40 grammes
Oeufs	6
Crème	125 ml
Feuilles de tanaisie	poignée

Préparation

1. Mettre de côté 6 brins de feuilles de Tanaisie et mixer le reste dans la crème. 2. Faire fondre le chocolat au bain-marie. 3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs en prenant soin de garder la coquille "entière". 4. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. 5. Mélanger la crème à la Tanaisie avec le chocolat fondu, le jaune d'œuf et le sucre. 6. Ajouter les blancs montés en neige à la préparation. 7. Remplir les coquilles (lavées) avec la mousse et mettre au frigo

2. La Menthe peut remplacer la Tanaisie