

Mousse de Chocolate con aceite de Oliva y flor de Sal



Ingrédients pour 8 personnes:

6 Œufs extra frais BIO.
60 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
200 gr de Chocolat noir 75% de qualité.
20 gr de Sucre de canne blond.
8 petites pincées de fleur de Sel au piment d'Espelette.

Préparation:

- Dans un petit saladier, mettre le chocolat cassé en morceaux et le faire fondre 5 minutes au bain-marie.
- Pendant ce temps, séparer les blancs d'œufs des jaunes et monter les blancs en neige fermes.
- Hors du bain-marie, ajouter l'huile d'olive, le sucre et les jaunes d'œufs au chocolat fondu et bien mélanger.
- Incorporer délicatement cette préparation aux blancs en neige avec une spatule ou une maryse et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Répartir la préparation dans des ramequins ou des verrines et les mettre au frais pendant 2 heures.
- Juste avant de servir déposer une petite pincée de fleur de sel ou du sel au piment d'Espelette.