



# MOUSSE AU CHOCOLAT

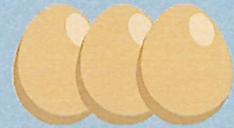
(pour 4 personnes)

15 mn de préparation  
2h au frigo

## Ingrédients



120 gr de chocolat noir



3 oeufs



1 sachet de sucre vanille



1 pincée de sel

## Un peu d'histoire...



La mousse au chocolat est un dessert dont la composition traditionnelle comporte au minimum du chocolat et du blanc d'œuf, monté en neige. Elle peut parfois être agrémentée de sel ou de jaune d'œuf, de sucre ou de crème montée, d'épices ou de zestes d'agrumes. Elle est l'un des desserts préférés des français. Il existe diverses recettes qui réunissent les amateurs de chocolat.

La mousse au chocolat est créée par le Suisse Charles FAZI, cuisinier du Roi de France Louis XVI (1754-1793) et l'écrivain culinaire Joseph MENON (1700-1771) la décrit sous le nom « Mousse de chocolat », un terme qui s'appliquait aussi à l'écume sur la boisson de chocolat.

L'auteur officiel de la mousse au chocolat serait le peintre français Henri de TOULOUSE-LAUTREC (1864-1901) qui s'est inspiré des mousses de poissons pour imaginer la « mayonnaise de chocolat », ancêtre de la « mousse au chocolat ».