**Mousse au chocolat qui mousse et se tient**

**[](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/362679/mousse-au-chocolat-qui-mousse-et-se-tient.jpg)Pour 4 personnes :**

* 150 g de chocolat noir de bonne qualité (68 % de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) minimum)
* 40 g de lait 1/2 écrémé (soit environ 4 cl)
* 3 petits blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank) (100 g environ)
* 1 cuillère à soupe rase de sucre en poudre
* quelques gouttes d'extrait de café ou de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) ou 1 cuillère à soupe d'un alcool fort de votre choix (rhum, armagnac, whisky...)
* 1 feuille de gélatine alimentaire (2 g)
* 2 pincées de fleur de sel
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 5 mn
* **Repos :** 240 mn

* **Préparation**

**1**Mettez la gélatine à ramollir dans un grand bol d'eau froide. Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat au [bain marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) avec le lait. Quand vous obtenez une pâte brillante et lisse, ajoutez immédiatement la gélatine bien essorée et remuez pour qu'elle fonde rapidement. Ajoutez la fleur de sel et l'arôme de votre choix (café, vanille, alcool, ou rien).   
  
**2**Battez les blancs en neige (sans sel, ils monteront aussi bien, croyez-moi). Quand ils commencent à prendre (les fouets laissent des traces), ajoutez le sucre d'un seul coup. Continuez à [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes et brillants.   
  
**3**Ajoutez 1/3 des blancs au chocolat en remuant assez énergiquement. A ce stade ne craignez pas de les casser. Puis ajoutez le reste de blancs en 2 ou 3 fois aussi délicatement que possible, en retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement incorporés (on ne doit pas voir de petits morceaux blancs parsemer le chocolat).   
  
**4**Répartissez dans des ramequins, couvrez de film alimentaire pour ne pas que la surface se dessèche trop vite et glissez au frais pour 4 heures minimum, idéalement une nuit. Dégustez...