

MENU EN ACCOMPAGNEMENT DU  
LIRAC - DUSEIGNEUR ANTARES 2010

DESSERT

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR**

Ingrédients pour deux personnes :

3 œufs  
100 g de chocolat noir  
2 sachets de sucre vanillé



Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 2 h

Difficulté : 

Préparation :

1. Faites fondre le chocolat au bain marie.
2. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et laissez de côté les blancs.
3. Il faut ensuite mélanger les jaunes d'œufs avec le chocolat, puis le sucre.
4. Faites monter les blancs en neige (**astuce** : ajoutez une pincée de sel) et ajoutez-les très délicatement à la spatule, la réussite de votre mousse au chocolat se joue en partie à cette étape !
5. Enfin, mettez votre mousse au frais **1 ou 2 heures** minimum pour la laisser prendre.
6. Bon appétit !

**Astuce** : Préparez bien en avance votre mousse pour qu'elle puisse avoir le temps de prendre. Vous obtiendrez alors une très bonne mousse dans laquelle la cuillère tient droite, comme dans les grands restaurants !

**Pourquoi votre Lirac 2010 s'accorde-t-il très bien avec ce dessert ?**

La mousse au chocolat combine sucre, texture et amertume. De son côté le vin du domaine Duseigneur apporte douceur et puissance. Il relèvera avec ses chaleureux arômes gorgés de fruits votre mousse au chocolat !