

## Maionese di cioccolato alla Lautrec

Mousse al cioccolato per la prima volta conosciuto come "maionese de chocolat".

E 'stata inventato dal francese di fama mondiale post-impressionista pittore Henri Toulouse-Lautrec alla fine del 19esimo secolo.

Noto soprattutto come artista bohémien, Toulouse-Lautrec si dilettò come cuoco, trovando il tempo per creare piatti d'autore.

Questo è stato un suo grande successo.

La Mousse al cioccolato è diventata un dolce classico, tradizionale ma ancora versatile che può essere servito in molti modi diversi.



Mettete quattro tavolette di cioccolato in una casseruola assieme a pochissima acqua, e fatele liquefare a fuoco molto basso. Aggiungete quattro grandi cucchiainate di zucchero in polvere, un po' di burro, quattro tuorli d'uovo e mescolate con cura. Lasciate raffreddare, ed avrete una pasta omogenea. Sbattete finemente le chiare d'uovo a neve e amalgamatele alla pasta.

