



Mousse au chocolat

Ingrédients pour 4 petites portions

- 100g de chocolat noir cuisine
- 4 œufs

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs
2. Battez les blancs en neige.
3. Faites fondre le chocolat au bain-marie
4. Retirez du feu et ajoutez les jaunes en mélangeant bien.
5. Incorporez délicatement les blancs en neige.
6. Faites prendre minimum 2 heures au réfrigérateur