



Mousse au chocolat

Ingrédients pour 4 personnes :

100g de chocolat fondant

4 œufs entiers

Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans 2 bols différents.

Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique.

Verser le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs et mélanger avec une spatule.

Incorporer les blancs en neige en soulevant la préparation et non en tournant.

Disposition la mousse dans vos bols pour le service et saupoudrez de chocolat râpé, ou de biscuit,...

