

Mousse au chocolat

Mes recettes simplissimes en
maximum 5 étapes



Ingrédients



6 œufs



200 gr de chocolat

Matériel



1 Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes avec 2 CS d'eau.

Séparer le blanc des jaunes et battre les blancs en neige.

2

3 Ajouter les 6 jaunes d'œufs au chocolat fondu et mélanger vigoureusement à l'aide du fouet

Ajouter le blanc d'œuf monté en neige et mélanger délicatement.

4

5 Verser la mousse dans des petits ramequins et la laisser au minimum 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

