

Mousse au chocolat

Les ingrédients :

- 200 g de chocolat noir 70 %
- 70 g de beurre
- 8 blancs d'oeufs
- 100 g de sucre

Le matériel :

- un fouet
- un réfrigérateur

Préparation :

Fais fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie avec le beurre.

Réserve.

Monte les blancs en neige ferme.

Ajoute le sucre au blanc neige.

Incorpore délicatement les blancs en neige au mélange chocolat-beurre, à l'aide d'un fouet en soulevant la masse.

Réserve au réfrigérateur.