

Mousse au chocolat noir « à tomber »

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min - Repos : 3h minimum

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir*
- 6 œufs*
- 1 pincée de sel*



Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul de poule, un fouet électrique ou un robot et des verrines.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.*
- Séparer les blancs d'œufs des jaunes.*
- Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.*
- Fouetter les jaunes d'œufs puis ajouter le chocolat fondu. Bien mélanger.*
- Ajouter délicatement les blancs d'œufs en soulevant délicatement la préparation de bas en haut.*
- Faire prendre la mousse dans des verrines ou dans un grand saladier au minimum 3h.*

Bon appétit !!!!