

Mousse au chocolat Carambar

Pour 9 ramequins

Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min - Repos : 3h minimum

Ingrédients :

- 5 œufs
- 50g de sucre
- 1 tablette de 180g de chocolat noir cœur Carambar
- 40g de beurre doux
- 1 pincée de sel



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

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajouter le beurre. Bien mélanger.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs et monter les blancs en neige ferme.
- Ajouter les jaunes d'œufs battus au chocolat puis le sucre.
- Incorporer les blancs délicatement en plusieurs fois.
- Verser dans des ramequins et garder au frais au moins 3h.

Bon appétit !!!!