

# 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 !!!!*