

# Mousse au chocolat légère (4 blancs d'œufs pour 2 jaunes)

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min – Réfrigération : 4h*

## Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 10g de sucre
- 10cl de lait demi-écrémé
- 2 jaunes d'œufs et 4 blancs



*Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, un fouet électrique et un fouet.*

## Réalisation :

- Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier.
- Faire bouillir le lait et ajouter le chocolat.
- Lisser à l'aide de la spatule jusqu'à ce que le chocolat soit brillant.
- Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger vivement à l'aide du fouet.
- Battre les blancs en neige bien ferme à l'aide du fouet électrique.
- Ajouter le sucre lorsque les blancs deviennent mousseux.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de blancs sur le chocolat en fouettant afin de détendre l'appareil.
- Incorporer le reste des blancs petit à petit, en soulevant de bas en haut pour ne pas casser les blancs.
- Verser dans le plat de service ou dans des verrines.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant minimum 4 heures.

*Bon appétit !*