

Mousse au chocolat au lait

Ingrédients

200 gr de chocolat au lait

4 oeufs

1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat au bain marie

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et réserver

Ajouter les oeufs un à un au chocolat fondu

Incorporer délicatement les blancs en neige

Répartir dans des coupelles et mettre au frais minimum 2 h

