

Mousse au chocolat **de Philippe Conticini**

Ingrédients pour 6-8 pers:

200g de chocolat noir
80g de beurre
2 jaunes d'œuf (40g)
8 blancs d'œuf (240g)
50g de sucre

Montez vos blancs en neige avec le sucre. Ils doivent être mousseux mais pas trop fermes. Faites fondre le chocolat et le beurre. Lorsque le mélange est tiède, versez les $\frac{3}{4}$ de la préparation en 3 fois sur les jaunes d'œuf. Mélangez bien. Ajoutez alors en fouettant 2 cuillères à soupe de blanc d'œuf pour détendre un peu l'appareil. Quand le mélange est bien homogène, joutez le dernier quart de chocolat fondu.

Incorporez alors le reste des blancs d'œuf en trois fois dans le chocolat à l'aide d'une maryse. Versez dans des ramequins ou dans un saladier et mettez au frais pour au moins 3 heures avant de servir.