

Mousse au chocolat



Préparation :

Faites fondre **200g de chocolat** cassé en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes. Lissez avec une spatule et retirez du feu. Incorporez **25g de beurre** détaillé en morceaux, puis **6 jaunes d'œufs**. Mélangez soigneusement.

Montez **6 blancs en neige** ferme avec une pincée de **sel**. Incorporez-les délicatement au chocolat en soulevant le mélange avec une spatule. Versez la mousse dans une jatte ou des coupes individuelles.

Faites prendre cette mousse au minimum 2h au réfrigérateur avant de la présenter aux convives.