

Mousse au chocolat

Temps de préparation	10 minutes
Temps de cuisson	0 minutes
Temps de repos	2 heures minimum au frais
Ingrédients (pour 4 personnes)	3 oeufs
	100 g chocolat (noir ou au lait)
	1 sachet de sucre vanillé

Préparation de la recette :

Faire ramollir le chocolat dans une terrine.

Incorporer les jaunes et le sucre.

Puis, battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement au mélange à l'aide d'une spatule.

Mettre au frais 2 heures minimum.

Remarques :

Vous pouvez utiliser n'importe quel chocolat, Plus il sera noir, plus la mousse sera consistante.



Bon appétit !!!