



ŒUF

Œuf

œuf



CHOCOLAT

chocolat

chocolat



SUCRE VANILLE

Sucre vanillé

Sucre vanillé

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

6 œufs



200g de chocolat



2 sachets de sucre vanillé



1. Prendre une **grande casserole** d'eau et poser sur le feu



Couper les **200g** de chocolat en morceaux



Mettre les morceaux dans une **petite casserole**



Plonger la petite casserole de chocolat dans la grande casserole d'eau



Laisser frémir l'eau, mélanger et sortir du feu quand il reste quelques carrés non fondus.



2. Prendre deux saladiers



Casser les **6** œufs en séparant les blancs et des jaunes d'œufs



3. Dans un saladier mélanger les 6 jaunes d'œufs et les 2 sachets de sucre vanillé



Verser le chocolat fondu



Mélanger



4. Prendre le batteur et le brancher



Battre les 6 blancs en neige



Ajouter peu à peu les blancs dans le mélange au chocolat



Mettre au frigo pendant 2 heures

