Mousse au chocolat

Ingrédients pour 6 enfants

3 œufs

1 sachet de sucre vanillé

180g de chocolat noir

1 pincée de sel

Matériel

1 saladier et une casserole

1 spatule

2 bols

1 balance et 1 mixer

Préparation

1- Faire ramollir le chocolat dans un saladier au bain-marie.

2- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

3- Ajouter les jaunes un à un au chocolat, en mélangeant vigoureusement à chaque fois. Ajouter la pincée de sel et le sucre vanillé.

2-Monter les blancs en neige à l'aide d'un mixer .

3- Verser la moitié des blancs en neige dans la préparation, mélanger, puis incorporer délicatement le reste des blancs à l'aide d'une spatule.

4- Laisser au frais pendant 6 heures.