

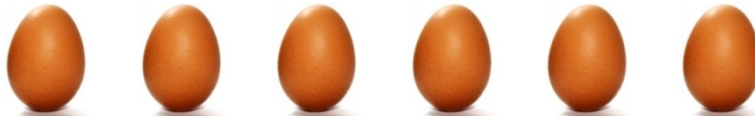
MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients:

1 tablette de chocolat noir (200g)



6 œufs



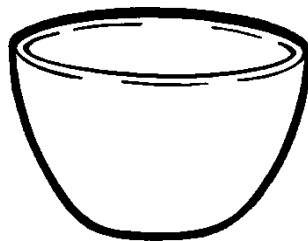
1 pincée de sel



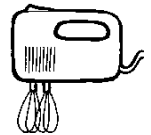
Ustensiles:



1 four micro ondes



2 saladiers



1 batteur



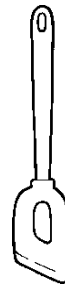
1 bol



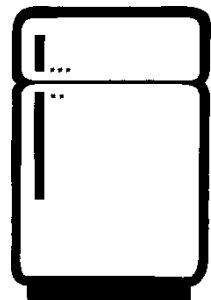
1 tasse carton



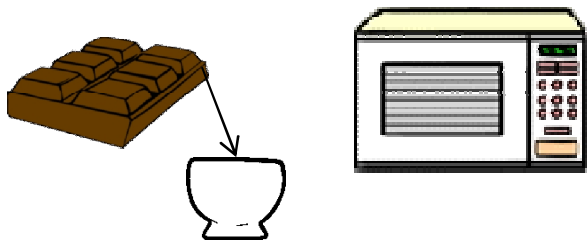
1 fouet



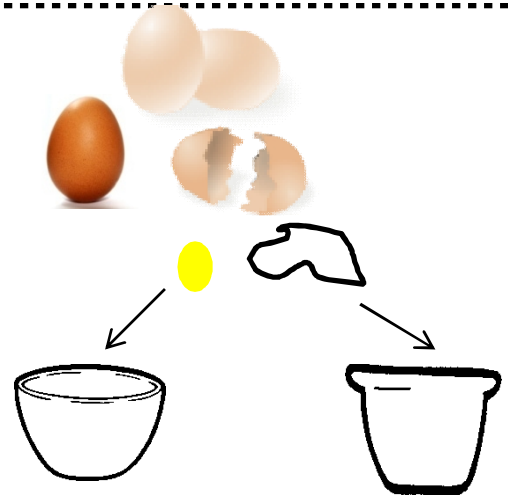
1 spatule



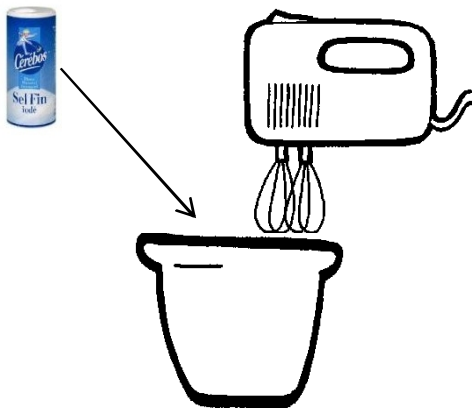
1 réfrigérateur



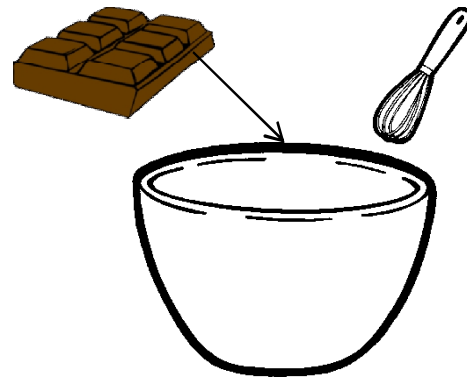
1. Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec un peu d'eau



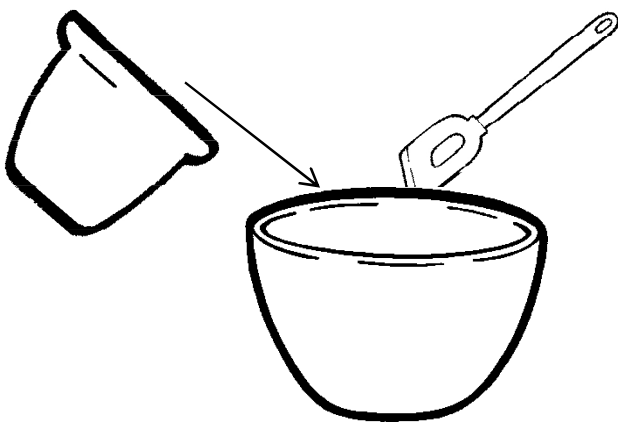
2. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes



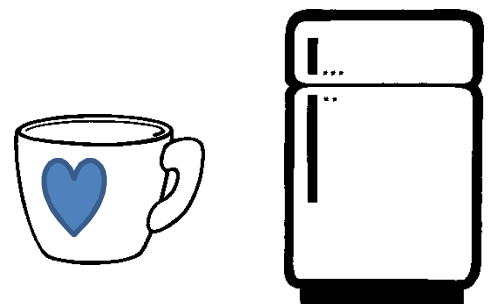
3. Ajouter le sel dans les blancs et monter en neige très ferme.



4. Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes en mélangeant énergiquement.



5. Incorporer petit à petit les blancs en enroulant de bas en haut.



6. Verser dans les tasses et faire prendre la mousse au réfrigérateur pendant 3 h.