

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 250 gr de chocolat noir à cuire
- 50 gr de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 125 gr de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

1. Bats dans un saladier les **3 jaunes d'œufs** et les **125 gr de sucre en poudre** jusqu'à ce que le mélange blanchisse
2. Casse les **250 gr de chocolat** en morceaux dans un saladier et place le dans une casserole d'eau pour le faire le fondre au bain marie avec 2 cuillérées à soupe d'eau. Mélange avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une crème lisse.
3. Hors du feu rajoute les **50 gr de beurre**, mélange à nouveau
4. Ajoute le chocolat au jaune d'œufs sucrés
5. Ajoute les **4 blancs d'œufs battus en neige** ferme avec la pincée de sel. Pour ne pas casser les blancs, mélange doucement en soulevant de bas en haut
6. Verse la mousse dans un plat creux ou des coupes individuelles
7. Mets au moins **3 heures au réfrigérateur** avant de servir

BON APPÉTIT