

# Mousse au chocolat

Difficulté



## Ingrédients

250 g de chocolat fondant

3 œufs

3 dl de crème fraîche

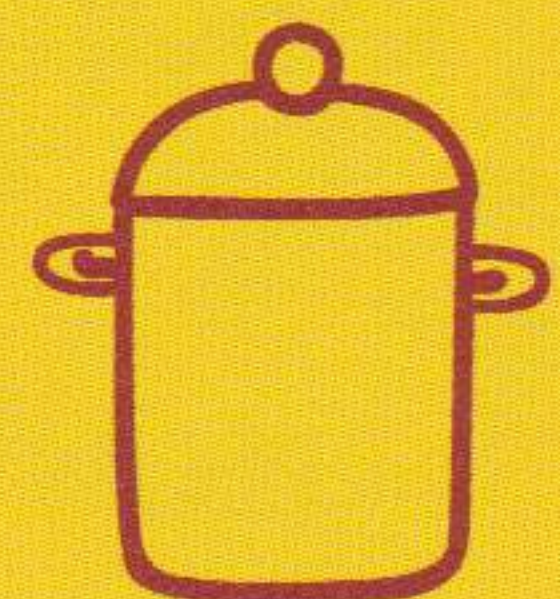
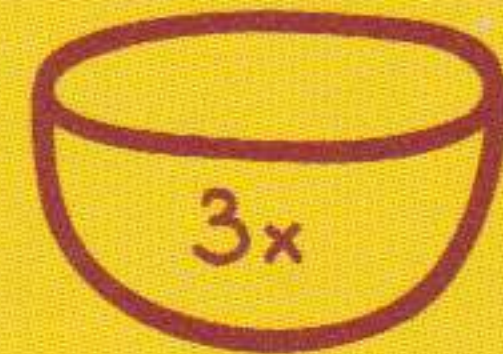
100 g de sucre

une pincée de sel

Pour 6 personnes

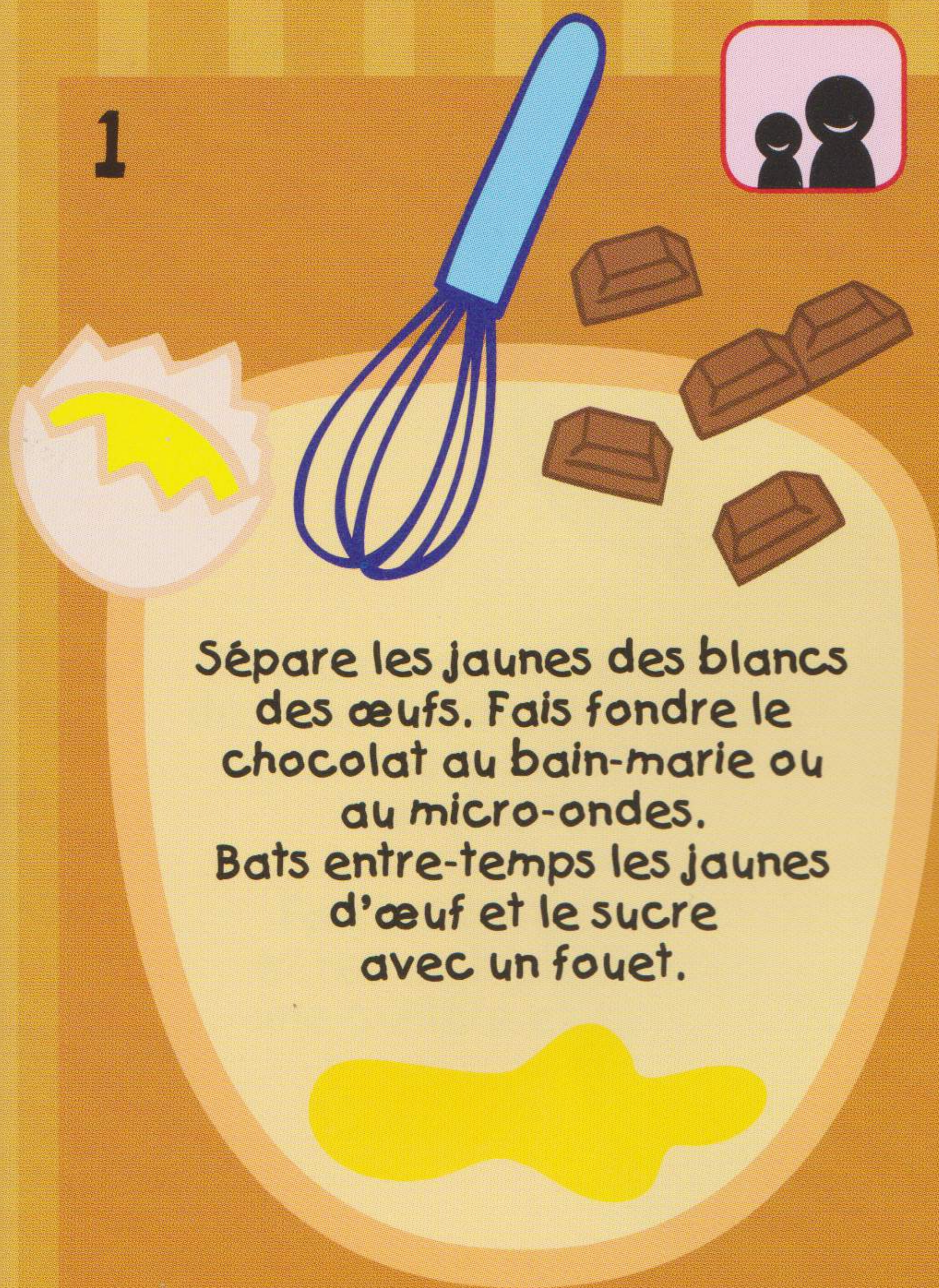


Ustensiles :



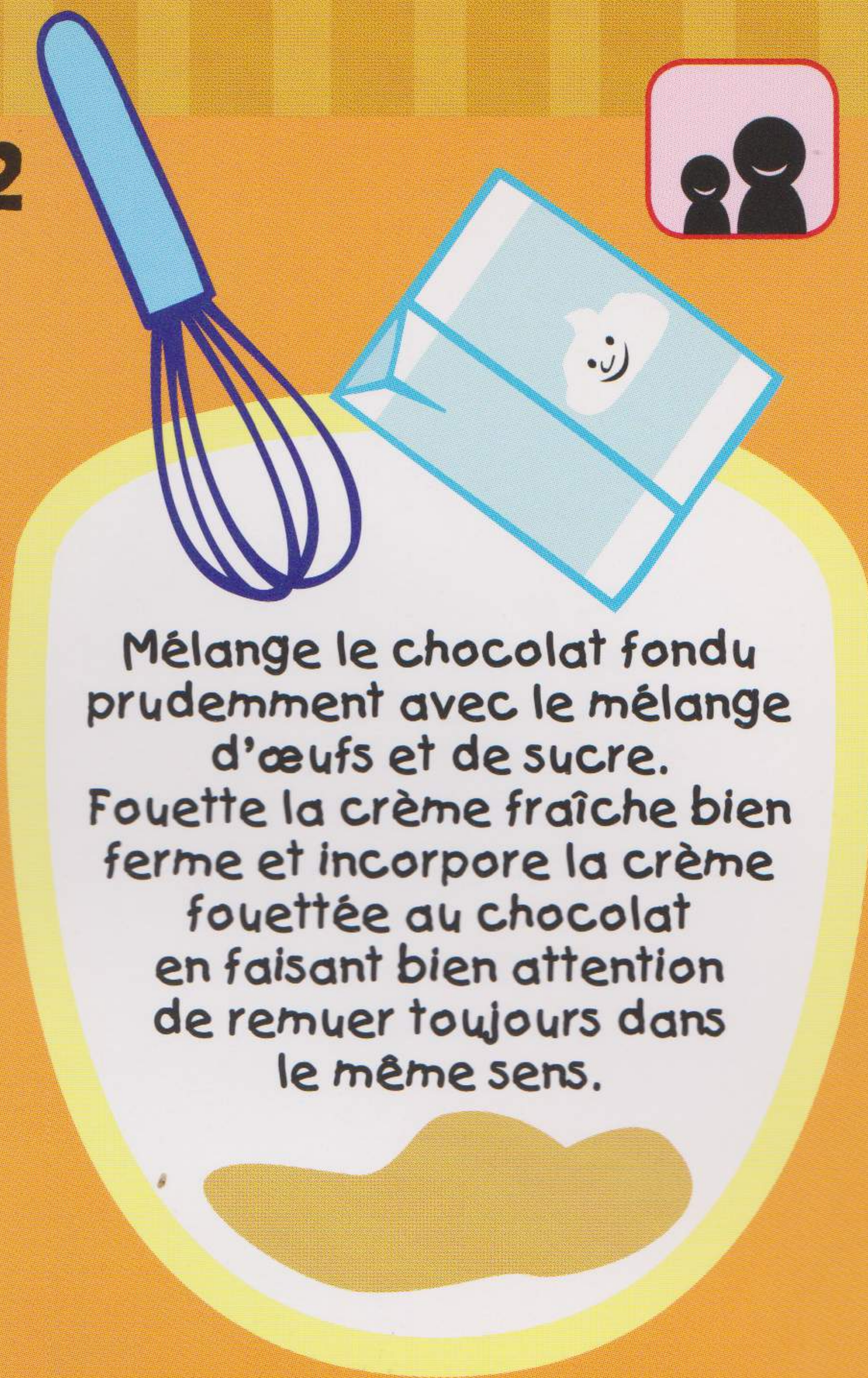


1



Sépare les jaunes des blancs des œufs. Fais fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Bats entre-temps les jaunes d'œuf et le sucre avec un fouet.

2



Mélange le chocolat fondu prudemment avec le mélange d'œufs et de sucre. Fouette la crème fraîche bien ferme et incorpore la crème fouettée au chocolat en faisant bien attention de remuer toujours dans le même sens.

3

Bats les blancs d'œuf en neige avec une pincée de sel et ajoute-les au chocolat.



4

Partage la mousse onctueuse dans 6 bols et laisse-la figer au réfrigérateur pendant quelques heures.

Avant de servir, décore les bols avec un morceau de chocolat.



s :

