



Mousse au chocolat

Préparation: 25 minutes - Repos: 8 heures

Ingrédients:

- 6 œufs bien frais
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre en poudre
- 205 g de chocolat noir
(1 tablette de chocolat pâtissier)
- 60 ml de lait Juste & Vendéen

Étapes:

- 1) Montez en neige les 6 blancs d'œufs et 1 pincée de sel. Conservez les jaunes.
- 2) Dans un autre récipient, faites fondre le chocolat avec le lait. Ajoutez le sucre en poudre et 3 jaunes d'œufs dans la préparation.
- 3) Incorporez avec la spatule, les blancs en neige préparés au préalable dans cette préparation au chocolat. Pour les incorporer de façon bien homogène, ne pas hésiter pas à « écraser » un peu les petites boules de blancs en neige qui ont pu se former.
- 4) Transvasez dans un saladier ou plat hermétique ou disposez dans de petits ramequins à couvrir avec du film alimentaire. Réservez au frigo pendant 8 heures pour que la mousse prenne.