



Desserts

Mousse au chocolat

Pour 2 personnes.

Ingrédients

100 grammes de chocolat noir ((au moins 70% de cacao)

3 œufs (séparés , à température ambiante)

Méthode de préparation

Fondez le chocolat au bain-marie. Laissez refroidir un peu puis mélangez-y les jaunes d'œuf. Battez fermement les blancs en neige.

Incorporez prudemment et petit-à-petit les blancs battus avec une cuillère dans le mélange. Répartissez dans des petits verres ou tasses et réservez minimum 4 heures au frigo.

Conseil: Décorez avec du fruit de saison, des feuilles de menthe, des copeaux de chocolat ou de coco.

