

Mousse au chocolat

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 3 œufs (blancs en neige)

Recette :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Laisser refroidir puis ajouter les jaunes d'œufs battus.
- Incorporer délicatement les blancs en neige.

Conseils :

Laisser reposer 24 heures la mousse au réfrigérateur avant de la servir.