

Mousse au chocolat d'Apolline

Pour 4 à 6 personnes

Préparation 20 min ,5 ou 6 h à l'avance

Pas de cuisson

Ingrédients :

-3 œufs

-100 g de chocolat noir

-30 g de beurre

-2 c à soupe de sucre glace

- 1) Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Cassez le chocolat en petits morceaux.
- 2) Faites fondre le chocolat au bain-marie. Quand il est bien mou, ajoutez le beurre.
- 3) Incorporez ensuite les jaunes d'œufs, mélangez intimement et laissez refroidir.
- 4) Avec un batteur électrique, fouettez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez le sucre pour les raffermir.
- 5) Incorporez-les délicatement au mélange au chocolat. Versez la mousse dans une jatte ou des coupes individuelles et tenez au frais jusqu'au moment de servir.

FIN