

Recette mousse au chocolat (Pour 4 personnes)

Ingrédients :

-

3 oeufs



-

100 g de chocolat (noir ou au lait)



-

1 sachet de sucre vanillé



Ustensiles :



- 2 Saladier ou bol



- Une casserole

- Fouet



- Batteur à œufs



- Spatule



- Terrine ou Verrines



La recette par étape:

1. **Séparer les blancs des jaunes d'œufs.**
2. **Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.**
3. **Battre les blancs en neige ferme.**

4. Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
5. Verser dans une terrine ou des verrines.
6. Mettre au frais 2h minimum.
7. Décorer de cacao ou de chocolat râpé
8. Déguster !

