

## Mousse au chocolat

### Ingrédients :

- \* 1 plaquette (80g) de chocolat noir
- \* 4 oeufs

### Matériel :

- \* 1 batteur
- \* 2 petites casseroles
- \* 1 grande casserole
- \* 1 fouet
- \* 1 lèche-plat
- \* 2 plats
- \* des gobelets



### Recette :

- 1) Faire fondre au bain marie le chocolat
- 2) Séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs.
- 3) Jeter un des jaunes d'œufs.
- 4) Mettre 3 jaunes d'œufs dans la petite casserole et les faire tiédir au bain marie.
- 5) Mettre les 4 blancs d'œufs dans un plat et les battre en neige.
- 6) Mélanger, dans le plat le chocolat et les jaunes d'œufs.
- 7) Rajouter les blancs battus en neige très délicatement.
- 8) Mettre au frigo.