

# *La mousse au chocolat*

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

## Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 6 œufs
- 200 g chocolat
- 2 sachets de sucre vanillé (une pincée de sel)

## **Préparation de la recette :**

1. Faire ramollir le chocolat. Couper le chocolat en morceaux et le poser dans un saladier. Versez dessus le chocolat de l'eau bouillante. Laissez 5 minutes avec l'eau bouillante dessus.

Pendant ce temps,

2. Mélanger les jaunes et le sucre.

3. Battre les blancs en neige ferme (y ajouter une pincée de sel pour qu'ils soient plus fermes)

4. Vider délicatement l'eau bouillante qui recouvrait le chocolat. Le chocolat reste au fond du saladier.

5. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs au chocolat fondu.

6. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange à l'aide d'une spatule.

Mettre au frais 1 heure minimum.