|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Mousse au chocolat !  |  |

 |
|

|  |
| --- |
| http://www.takatrouver.net/doc/docs/recette/chocolat.gifTemps de préparation : 10 min.Temps de repos : 4 à 5 h.Ingrédients : 200 g de chocolat pour dessert4 oeufs2 sachets de sucre vanillé1 pincée de sel fin. PréparationDans une petite casserole à fond épais, casser le chocolat en morceaux, ajouter 1 cuillerée d'eau, et faire chauffer très doucement en remuant.Verser le chocolat fondu dans une terrine, ajouter, un à un, les 4 jaunes d'oeufs en tournant très vite, puis les 2 sachets de sucre vanillé.Battre les blancs d'oeufs en neige ferme, avec une pincée de sel fin. Les mélanger délicatement à la préparation chocolat, sans les briser.Verser dans une coupe.Mettre au frais 4 ou 5 h au réfrigérateur, avant de servir.Voilà, dites ce que vous en pensez |