

Mousse au Chocolat

- **Ingrédients:**

- 200 g de chocolat noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel

- **Instructions:**

1. **Faites fondre le chocolat au bain-marie.**
2. **Séparez les blancs des jaunes d'œufs.**
3. **Mélangez le chocolat fondu avec les jaunes.**
4. **Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.**
5. **Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolaté.**
6. **Réfrigérez 3 heures avant de servir.**