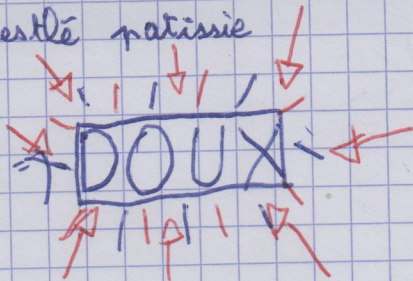
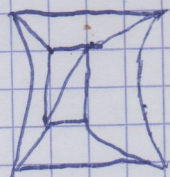


## Mousse Choco:

- 200 g de chocolat noir Nestlé pâtissier
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 6 œufs
- ~~500~~ g de beurre ( $\frac{1}{2}$  livre  
250)



- mettre le chocolat, le sucre et l'eau dans un bol
- ramolir le tout (four à microonde par exemple)
- mettre à mixer
- ajouter les jaunes d'œufs un par un et mettre une dose de  
beurre entre chaque œuf
- battre 30 min
- battre blanc en neige
- les ajouter au chocolat et mettre au frais!
- Et enfin engobier Mais en appréciant!!!



penzoy glaciée + bouff

