

Mousse au Chocolat

Ingédients

6 œufs
200g de chocolat noir
un peu d'eau (2-4 cuillères à soupe)

Préparation

Monter les blancs en neige
Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau au micro-onde / bain-marie
Bien mélanger le chocolat, il ne doit pas y avoir de grumeaux
Battre les jaunes d'œufs, puis les ajouter au chocolat fondu
Enfin, mélanger le chocolat avec les blancs montés en neige
Laisser reposer 4h au frigo