

# *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