**Mousse au chocolat**

640 g de chocolat noir pâtissier (70 % de cacao)

16 oeufs (12 jaunes et 16 blancs)

2 pincée de sel (au gout)

1. **Etape 1**

Casser le chocolat en morceaux.

1. **Etape 2**

Les mettre dans un saladier posé sur une casserole d’eau frémissante (le fond du saladier doit toucher l’eau).

1. **Etape 3**

Remuer à la spatule en bois, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

1. **Etape 4**

Retirer la casserole du feu et laisser tiédir 5 min.

1. **Etape 5**

Battre les blancs d’[oeufs](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx) en neige avec la pincée de [sel](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx).

1. **Etape 6**

Ajouter les jaunes d’oeufs au chocolat fondu et mélanger.

1. **Etape 7**

Incorporer ensuite délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat.

1. **Etape 8**

Verser la mousse dans un saladier ou des coupelles individuelles.

1. **Etape 9**

Réserver au frais au moins 2h.

**J'ajoute mon grain de sel**