

MOUSSE AU CHOCOLAT

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

- 200g de chocolat (noir ou au lait)
- 4 grosses c. à soupe d'eau
- 6 oeufs
- 80 g de sucre en poudre

Préparation :

Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole et ajouter l'eau. Faire fondre doucement et tournant régulièrement.

Séparer les oeufs. Mettre les jaunes avec le sucre en poudre et mélanger. Battre les blancs en neige ferme.

Mettre le mélange jaunes d'oeufs/sucre dans le chocolat (casserole hors du feu), puis ajouter doucement les blancs en neige, en essayant de ne pas les casser.

Mettre dans un plat ou dans plusieurs petits ramequins et laisser prendre au réfrigérateur plusieurs heures.

Servez avec des petits biscuits !