

Mousse au chocolat légère

Préparation : 10 minutes

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

4 oeufs (3 jaunes et 4 blancs)

1 pincée de sel

Casser le chocolat en morceaux.

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

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

Retirer la casserole du feu et laisser tiédir 5 min.

Battre les blancs d'oeufs en neige avec la pincée de sel.

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

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

Verser la mousse dans un saladier ou des coupelles individuelles.

Réserver au frais au moins 2h.

