|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Mousse au chocolat ! |  | |
|

|  |
| --- |
| http://www.takatrouver.net/doc/docs/recette/chocolat.gifTemps de préparation : 10 min. Temps de repos : 4 à 5 h.   Ingrédients :   200 g de chocolat pour dessert 4 oeufs 2 sachets de sucre vanillé 1 pincée de sel fin.  Préparation Dans une petite casserole à fond épais, casser le chocolat en morceaux, ajouter 1 cuillerée d'eau, et faire chauffer très doucement en remuant.  Verser le chocolat fondu dans une terrine, ajouter, un à un, les 4 jaunes d'oeufs en tournant très vite, puis les 2 sachets de sucre vanillé.  Battre les blancs d'oeufs en neige ferme, avec une pincée de sel fin.   Les mélanger délicatement à la préparation chocolat, sans les briser.  Verser dans une coupe. Mettre au frais 4 ou 5 h au réfrigérateur, avant de servir.  Voilà, dites ce que vous en pensez |