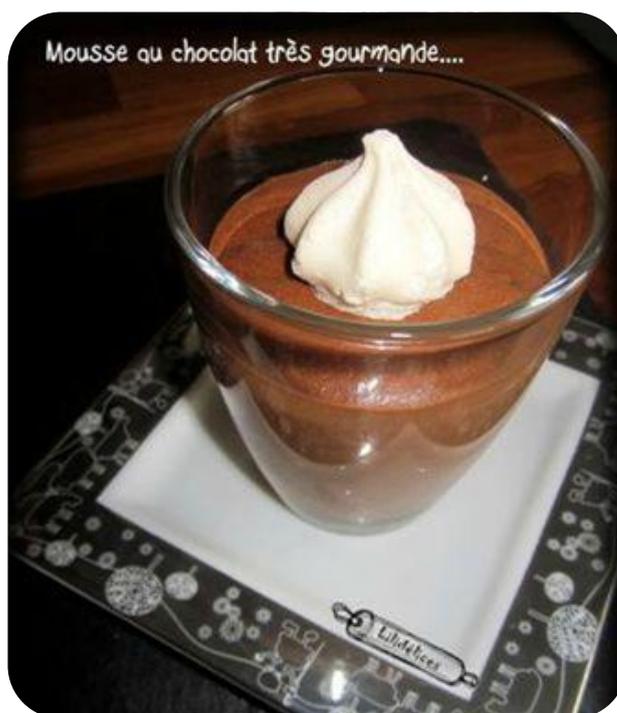


Nouvelle recette mousse au chocolat : une tuerie !



Pour 6 personnes :

- ✕ 200 gr de chocolat noir à dessert
- ✕ 4 CS de lait
- ✕ 5 œufs
- ✕ 3CS de sucre en poudre
- ✕ 150 ml de crème fleurette

Commencer par faire fondre le chocolat avec le lait au bain-marie. Laisser tiédir.

Fouetter vivement les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Y ajouter le mélange chocolat/lait tiède.

Battre le crème en chantilly et l'incorporer légèrement au mélange précédent.

Enfin, fouetter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et les ajouter très délicatement à l'aide d'une maryse au mélange chocolaté.

Verser le tout dans des petites verrines et laisser au réfrigérateur au moins 3h à condition que des petites mains gourmandes n'atteignent le frigo comme c'était le cas à la maison !

Bonne dégustation visuelle, et Bonnes Fêtes de Pâques à tous....