

## Mousse au chocolat

### Ingrédients :

150 grammes de chocolat  
4 oeufs

### Pour le décor :

Grains de café en chocolat  
Perles de sucre colorées

### Préparation :

- Faire fondre le chocolat sur feu doux
- Incorporer au chocolat tiède les 4 jaunes d'oeufs (j'en ai mis que 2 pour avoir une mousse plus aérée)
- Battre les 4 blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel
- Incorporer délicatement les blancs en neige au chocolat
- Répartir dans des verrines
- Mettre au frais 4 heures au minimum



<http://bebop.canalblog.com>