

# MOUSSE AU CHOCOLAT

**Préparation:** 30 mn  
**Cuisson:** 6 mn



**pour 6 personnes**

**250 g de chocolat  
qualité "dessert"**

**3 cuillerées à soupe de café fort  
6 oeufs**

**200 g de sucre en poudre  
une cuillerée à soupe de rhum**

■ Cassez le chocolat en petits morceaux, faites-le fondre au four avec le café fort jusqu'à ce qu'il soit en crème.

■ Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Travaillez les jaunes avec la moitié du sucre, jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez alors la cuillerée de rhum. Mélangez cette crème au chocolat fondu.

■ Battez les blancs d'oeufs en neige ferme en les saupoudrant peu à peu avec le reste du sucre. Incorporez-les délicatement à la crème au chocolat. Mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



**un vouvray pétillant**