

Mousse au chocolat facile

Pour 4 personnes

200g de chocolat noir

5 œufs

Faites fondre le chocolat au micro onde (3 minutes à 350W)

Séparez les blancs d'œufs des jaunes, montez les blancs en neige ferme.

Mélangez les jaune d'œufs et le chocolat fondu, incorporez 1/3 des blancs en neige et mélangez pour détendre le mélange au chocolat, puis incorporez délicatement le reste des blancs.

Versez la mousse dans un saladier ou des verrines et laissez prendre au frigo pendant au moins trois heures.