

MOUSSE AU CHOCOLAT

FACILE	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson 5 minutes
4 personnes	2 casseroles, 2 saladiers et 4 ramequins

Ingrédients :

4 œufs

125 gr de chocolat noir dessert

100 gr de sucre

4 cl d'alcool style Cognac ou Grand Marnier (facultatif)

1 pincée de sel

Préparation :

1 - Faire fondre le chocolat au bain marie avec l'alcool

2 - Séparer les blancs des jaunes dans 2 saladiers

3 - Fouetter les jaunes avec le sucre

4 - Ajouter le chocolat tiède aux jaunes d'œufs

5 - Fouetter les blancs avec un batteur et une pincée de sel

6 - Verser les blancs sur le mélange chocolat et mélanger délicatement en commençant par les bords avec une spatule

7 - Verser dans des ramequins et laisser reposer quelques heures au réfrigérateur