

La mousse au chocolat d'Isa

Les ingrédients :

200g de chocolat

6 œufs

Le chocolat doit fondre dans une casserole au bain marie, pendant que l'on sépare les blancs des jaunes.

Quand le chocolat est fondu et qu'il a un peu refroidi on le mélange aux jaunes en le versant petit à petit dans le bol : il faut faire attention à ne pas cuire les jaunes à la chaleur du chocolat.

On bat les blancs en neige ferme pour les incorporer à la préparation en essayant de ne pas les faire tomber.

Il faut tourner délicatement le mélange avec une cuillère en bois.

On laisse la mousse reposer une nuit au frigo avant de la savourer.