

## Mousse au chocolat noir

### *Ingrédients (pour 4 pers) :*

- 100 g de chocolat fondant (noir à +- 50% de cacao)
- 4 œufs entiers

### **Préparation :**

1. Faites fondre le chocolat au bain marie dans une assiette posée au-dessus d'une casserole contenant un fond d'eau.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
3. Montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique avec 1 pincée de sel.
4. Versez le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant à l'aide d'une spatule.
5. Incorporez les blancs en neige en soulevant la préparation.
6. Répartissez dans des récipients individuels et réservez au réfrigérateur jusqu'au service.

