

# Mousse au chocolat



## Ingrédients

12 œufs  
240g de beurre  
400g de chocolat noir  
140g de sucre

Faire fondre le chocolat et le beurre. Séparer les blancs et les jaunes. Mélanger les jaunes et le sucre puis incorporer ce mélange au chocolat fondu. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel ( ils doivent être bien fermes) et les incorporer délicatement au chocolat. Mettre plusieurs heures au frigo. Bonne dégustation.























