



# Mousse au chocolat

## Les ingrédients :

- 6 œufs
- 40 g de beurre
- 20 g de sucre
- 200 g de chocolat

## Les ustensiles

- un fouet
- 2 saladiers
- une casserole
- un batteur électrique

## Le déroulement

1. Mettre le chocolat et le beurre à fondre au bain marie.
2. Dans 2 saladiers, séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs.
4. Ajouter le chocolat fondu à cette préparation.
5. Battre les blancs en neige au batteur électrique.
6. Ajouter le mélange chocolat-beurre aux blancs en neige, mélanger délicatement.
7. Mettre au frais pendant 12 heures.
- 8.