MOUSSE AU CHOCOLAT

* Cassez le chocolat et le faire fondre
* Séparez les blancs des jaunes d'les oeufs et incorporez les jaunes dans le chocolat fondu
* Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis mélangez délicatement avec le chocolat
* Placez au frigo 3h

* 200 g chocolat
* 6 oeufs
* Sel
* Calories = Moyen

Maëlys