

# Mousse au chocolat

Pour 8 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
CREMERIE				Préparation: 15 min + 24h au frais
tabl choco noir (200g)	U	1,000		* Casser la tablette de chocolat en petits morceaux; faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
œufs	U	6,000		
sucre en poudre	Kg	0,100		
beurre	Kg	0,100		* Dans un saladier, casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Ajouter le sucre en poudre et bien mélanger. Incorporer le mélange chocolat/beurre petit à petit pour ne pas cuire les oeufs.
				* Battre les blancs en neige bien fermes et les ajouter délicatement au mélange au chocolat.
				* Répartir dans des coupes individuelles et mettre au frais 24h.