

MOUSSE AU CHOCOLAT 268

calories

Préparation: 15 minutes

Réfrigération: 3 heures

125 g de chocolat amer

4 œufs

4 cl de cognac

125 g de sucre

1. Dans une casserole placée au bain-marie, faites fondre le chocolat dans le cognac.
2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
3. Faites blanchir au batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Mélangez le chocolat et les jaunes d'œufs.
5. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation. Placez la mousse dans une grande jatte et laissez-la 3 heures au frais avant de déguster.