

Mousse chocolat Express'



20 minutes



280/portion



6 personnes



Plaisir
Rapide

Ingrédients



160g de chocolat noir



1 càc de beurre



1 sachet de sucre vanillé



4 Oeufs

Étapes

Faire fondre le chocolat avec la càc de beurre au micro-ondes.

Séparer le blanc des jaunes.

Battre les blancs en neige en ajoutant le sucre vanillé un peu avant que les blancs soient biens fermes.

Dans un bol, battre les jaunes.

Ajouter le chocolat fondu.

Ajouter 1 grosse cuillère de blancs en neige dans le mélange (chocolat/jaune) et mélanger délicatement.

Incorporer délicatement le reste des blancs avec une spatule/maryse.

Disposer la mousse dans des ramequins au réfrigérateur pendant environ 2 heures.