

Mousse au chocolat

Liste des ingrédients :

250 g de chocolat.

1 grosse cuillère de sucre.

1 cuillère à café de Nescafé fondu dans de l'eau.

4 jaunes d'œufs.

5 blancs d'œufs en neige.

Fabrication :

1. Mélanger le sucre + les jaunes d'œufs + le café froid.
2. Faire fondre le chocolat à feu très doux.
3. Verser le chocolat dans le mélange sucre / jaunes d'œufs.
4. Battre les œufs en neige.
5. Incorporer les blancs dans la préparation du chocolat.
6. Verser le tout dans un plat creux.
7. Mettre au réfrigérateur avant de le manger.

Bon appétit !!!

Agathe Le Moigne