







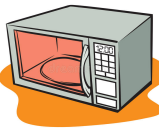

MOUSSE AU CHOCOLAT






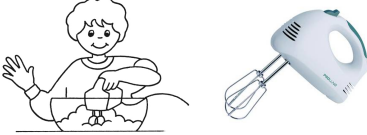


Ingrédients :

		
6 oeufs	200 g de chocolat	2 sachets de sucre vanillé

Ustensiles :

							
2 saladiers	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 spatule	1 batteur électrique	8 petits pots	1 micro-ondes	1 frigo

Préparation :

1		Casse le chocolat en morceaux dans un saladier.
2		Fais-le fondre doucement au micro-ondes, en mélangeant toutes les 30 secondes.
3		Quand le chocolat est fondu, ajoute les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé, puis mélange.
4		Monte les blancs en neige.
5		Ajoute délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
6		Verse dans des petits pots et fais prendre la mousse au frais pendant 2 heures.