





Pour 6 personnes



Ingrédients

-  200g de chocolat noir
-  6 œufs
-  70g de sucre en poudre
-  1 pincée de sel

Préparation

- 1- Brisez le chocolat en morceaux et le faire fondre (bain-marie ou micro-onde).
- 2- Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.
- 3- Vérifiez que le chocolat se soit fondu.
- 4- Mélangez les jaunes des œufs et le sucre puis, ajoutez le chocolat fondu et mélangez.
- 5- Montez les blancs en neige très fermes avec le sel.
- 6- Ajoutez les blancs en neige à la préparation (jaunes, sucre et chocolat fondu) à l'aide d'une spatule.
- 7- Couvrez la mousse au chocolat avec du film alimentaire et réservez la au frais pendant au moins 2 heures.
- 8- Au moment de la dégustation, répartissez la mousse au chocolat dans des coupelles.

<u>Nom :</u> <u>Fonction :</u> <u>Visa :</u>	<u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne	<u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice	<u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	---	--	---