

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT facile

- 150 g de chocolat au lait
- 4 œufs
- pincée de sel

PRÉPARATION

1. Dans un bol, émiettez pour commencer le chocolat.
2. Faites fondre les morceaux de chocolat au bain marie
3. Laissez tiédir.
4. Pendant ce temps, cassez les œufs dans deux bols différents en séparant les blancs des jaunes.
5. Montez les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel
6. Dans un saladier, fouettez ensuite les jaunes d'œufs avec le chocolat fondu.
 1. Ajoutez 1/4 des blancs en neige et mélangez avec un fouet, ensuite incorporez le reste des blancs en neige et à l'aide d'une spatule mélangez délicatement.
 2. Mettez au frais au moins 3h/4h avant de servir.