

# *Ewann Cudorge : Mousse au chocolat*

## *Ingrédients*

*6 œufs*

*1 tablette de chocolat pâtissier*

- Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu doux*
- casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.*
- Garder les jaunes*
- Monter les blancs en neige (pas besoin de sel)*
- mettre les jaunes un par un dans le chocolat fondu (hors du feu) et bien mélanger*
- mélanger les blancs en neige au chocolat (délicatement)*
- mettre la mousse au chocolat minimum 3h au frais.*

*Cette mousse sans sucre et sans sel est délicieuse!*

*Bon appétit*

*Ewann*