LA RECETTE DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS :

-100g de chocolat

-3 œufs

-1 sachet de sucre vanillé

ETAPES :

1-Faites fondre le chocolat.

2-Versez le chocolat dans un saladier.

3-Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

4-Incorporez les jaunes d'œuf et le sucre vanillé au chocolat fondu.

5-Battez les blancs d'œuf en neige et ajoutez-les délicatement au mélange à l'aide d'une spatule.

6-Une fois le mélange prêt ajoutez la pâte dans des petits ramequins.

7-Placez au frais pour au moins 2 heures

Régalez-vous !!!

JULIETTE