

Mousse au chocolat

Préparation : 10 minutes - 2 heures de repos

Difficulté : *

4 personnes

Ingrédients :

- 3 œufs
- 100 g chocolat pâtissier CÉMOI
- 1 sachet de sucre vanillé
- zest d'orange (pour la décoration)

Recette

Faire ramollir lentement le chocolat dans une terrine.

Incorporer les jaunes et le sucre.

Ensuite, battre les blancs en neige bien fermes.

Ajouter délicatement les blancs à la préparation à l'aide d'une spatule.

Disposer la mousse dans les verrines. Mettre au frais 2 heures.

Dégustez !