

# MOUSSE AU CHOCOLAT DE PÂQUES

## Ingrédients :

- 6 œufs
- 1 tablette de chocolat pâtissier
- 1 pincée de sel

## Frigo :

- 3 heures



Séparer le blanc des jaunes



Battre les blancs en neige bien fermes, en ajoutant la pincée de sel



Faire fondre le chocolat



Mélanger le chocolat fondu avec les jaunes d'œufs



Incorporer les blancs d'œufs dans le mélange



Placer la préparation au frigo au moins 2h



Mettre la mousse dans une poche à douille, pocher dans des ramequins



Décorer vos mousses au chocolat avec des perles en sucre, placer au frigo encore 1h

