Mousse au chocolat de Youpi

Ingrédients :

* 3 œufs
* 100 gr de chocolat
* 2 c. à s. de sucre

1. Séparer les blancs des jaunes
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie
3. Quand il est fondu, ajouter les jaunes hors du feu et bien mélanger.
4. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont bien montés, ajouter le sucre en poudre. Fouetter encore quelques instants.
5. Ajouter les blancs au chocolat, délicatement pour ne pas les casser.
6. Mettre au frais au moins 3h.

Le p’tit truc : Pour les enfants, il est facile de leur expliquer que les blancs montés ressemblent à de la neige car ils sont pleins de petites bulles d’air : ce sont ces bulles qui vont rendre la mousse au chocolat très légère !