**Mousse au chocolat**

Ingrédients : (pour 4 verrines)

- 120 g de chocolat
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 blancs d'oeufs
- 30 g de beurre
- 30 g de sucre en poudre

Recette :

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie doucement. Remuez. Mélangez les jaunes d'oeufs au chocolat fondu et remuez jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.

Montez les blancs d'oeufs en neige et lorsqu'ils sont pris, versez le sucre en pluie au-dessus et continuez de fouetter jusqu'à ce que la mousse soit ferme. Répartissez les blancs d'oeufs en neige au chocolat fondu en 3 fois et en remuant délicatement à l'aide d'une spatule souple en silicone, pour ne pas casser la mousse.

Répartissez la mousse au chocolat dans 4 verrines et laissez reposer la mousse pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.

***http://www.evacuisine.fr/***