

Mousse au chocolat

(nature, menthe ou orange)

Ingrédients :

3 oeufs

150 gr de chocolat noir

20 gr de sucre vanillé

4 afterseight menthe ou quelques grammes de peau d'orange (bio. ou lavée à l'eau claire) râpée.

Dans un bol séparez les blancs et les jaunes des oeufs.

Montez les blancs en neige très ferme en ajoutant le sucre.

Dans une casserole, mettez un peu d'eau et faites fondre le chocolat(ajoutez les afterseight ou l'orange râpée).

Hors du feu ajoutez les jaunes d'oeufs et fouettez énergiquement.

Avec une spatule, incorporez délicatement et en plusieurs fois les blancs en neige.

Laissez reposer 2 heures au frigo.