

## **RECETTE :**

### **LA MOUSSE AU CHOCOLAT**

- 1/ Faites cuire le chocolat à feu doux.**
- 2/ Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.**
- 3/ Versez le chocolat fondu dans un saladier et ajoutez le lait, le sucre vanillé et les jaunes d'oeufs.**
- 4/ Battez les blancs d'oeufs en neige, puis incorporez-les à la préparation et mélangez délicatement avec une cuillère en bois.**
- 5/ Laissez reposer au frigo 4 à 5h.**

### **INGREDIENTS :**

- 200 g de chocolat patissier**
- 2 à 3 cuillères à soupe de lait**
- 4 oeufs**
- 2 sachets de sucre vanillé**

