

# Ma mousse au chocolat

## *Ingrédients pour 6 personnes :*

180g de chocolat noir, 2cl de lait, 10cl de crème, 20g de beurre, 3 œufs, 15g de sucre

---

Hacher le chocolat en petits morceaux.

Faire bouillir la crème et le lait. Verser petit à petit sur le chocolat en mélangeant à la spatule.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.

Clarifier les œufs et monter les blancs en neige bien ferme.

Ajouter le sucre et tout en continuant de fouetter, ajouter les jaunes d'œufs.

Mélanger les 2 masses délicatement et mouler dans un saladier.

Laisser prendre au froid quelques heures.