

Mousse au chocolat légère

Ingrédients

- 6 blancs d'œufs
- 300 gr de chocolat noir (55%)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ½ citron pressé
- 1 pincée de sel

Préparation

- Monter les blancs d'œufs avec le sel
- A mi-hauteur mettre 1 cuillère à soupe de sucre.
- A la fin mettre le reste du sucre et le citron pressé.
- Incorporer doucement le chocolat.

(que vous aurez pris soin de faire fondre au bain-marie avec un peu d'eau)

- Dresser en coupe.
- Réserver au froid.