

Mousse au chocolat

Ingrédients

3 blancs d'œufs

80 gr de chocolat

½ jus de citron

1 cuillère à soupe de sucre

Préparation

Commencer par faire fondre le chocolat au bain marie avec une goutte d'eau ou un peu de crème fraîche.

Puis monter les blancs en neige en incorporant le jus de citron et le sucre pour bien les serrer.

A la spatule, incorporer doucement le chocolat en soulevant les blancs.

Mettre au froid.