La recette. MOUSSE AU CHOCOLAT pour 4 personnes :

Ingrédients et matériel nécessaires : 125g chocolat noir 4 œufs une casserole un fouet électrique un saladier une cuillère en bois quatre ramequins

Préparation : faire fondre le chocolat au bain-marie. Remuer jusqu’à ce qu‘il soit lisse. Séparer les jaunes d’œufs des blancs...

La recette.

MOUSSE AU CHOCOLAT pour 4 personnes

**Ingrédients et matériel nécessaires :**

125 g de chocolat noir, 4 œufs, une casserole, un fouet électrique, un saladier, une cuillère en bois, quatre ramequins.

**Préparation :**

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Remuer jusqu’à ce qu‘il soit lisse. Séparer les jaunes d’œufs des blancs...