

## *Mousse au Chocolat*

**Nombre de personnes:** 5  
+/- 5 ramequins

**Temps de préparation:** 30 min.

### **Ingrédients:**

- 150 grs de chocolat fondant
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 belle noix de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- du sel
- 3 oeufs
- crème chantilly

### **Recette:**

- Faites fondre le chocolat en présence d'eau dans une casserole.
- Quand le chocolat est ramolli, ajoutez le beurre et remuez pour obtenir une crème lisse.
- Joignez le sucre vanillé et remuez jusqu'à ce que les grains de sucre "disparaissent".
- Hors du feu ajoutez les 3 jaunes d'œufs.
- Battez les 3 blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la crème.
- Répartissez la crème dans les ramequins et placez-les quelques temps au frigo.
- Servez avec de la crème chantilly.

