

# Prépare de la mousse au chocolat

La mousse au chocolat est un mets presque magique... Non seulement ce dessert est léger et délicieux, mais il suffit à peu de choses près de quelques œufs et d'un peu de chocolat pour le préparer !

## Ustensiles



2 grands bols à mélanger



1 plat qui va au four à micro-ondes



1 fouet à mélanger, manuel ou électrique



1 cuillère en bois



1 fourchette



1 cuillère à table

## Ingrédients



3 œufs



100 g de chocolat noir ou au lait



1 cuillère à table d'eau



1 sachet de sucre vanillé



1 pincée de sel

## Préparation

1. Casse les œufs en mettant le jaune dans un bol et le blanc dans l'autre.
2. Mélange les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé à l'aide d'une fourchette.
3. Ajoute une pincée de sel aux blancs d'œufs et mélange-les au fouet jusqu'à ce que le tout prenne l'apparence de la neige assez ferme.
4. Casse le chocolat en morceaux et mets-le dans le plat qui va au four à micro-ondes avec une cuillère à table d'eau. Puis, fais-le chauffer au micro-ondes en mélangeant de temps en temps avec la cuillère en bois. Tu peux aussi le faire fondre à feu doux sur la table de cuisson en mélangeant souvent.
5. Ensuite, ajoute le chocolat fondu au mélange de jaunes d'œufs et de sucre.
6. Finalement, incorpore doucement ce mélange aux blancs d'œufs en neige avec la cuillère en bois en faisant des grands cercles.
7. Fais refroidir cette mousse au réfrigérateur pendant une heure ou deux.

## Dégustation

Lorsque tu es prêt à servir ta mousse, tu peux la décorer avec du chocolat blanc ou noir, râpé ou en petits morceaux, des bonbons colorés, etc., puis régale-toi !