

Mousse au chocolat spécial Pâques

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 100 g de chocolat
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé

La **recette**

Etape 1
Prendre deux récipients et séparer les blancs et les jaunes d'oeufs.

Etape 2
Dans une casserole, faire ramollir le chocolat au bain-marie.

Etape 3
Hors du feu, incorporer les jaunes d'oeufs et le sucre.

Etape 4
Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement au mélange.

Etape 5
Verser la préparation dans des coquilles d'oeufs ou dans des oeufs en chocolat.