



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.

