

# Mousse au chocolat de grand-maman

Lucie Flament diététicienne

**INSTRUCTIONS** : cette recette me tient beaucoup à coeur, car c'était la recette de mon arrière grand-mère. Pour les ingrédients, c'est très simple : il n'y en a que deux et pour retenir les quantités : 1 bâton de chocolat et un oeuf par personne + 1 de chaque pour la casserole. Je vous conseille de la faire la veille pour qu'elle prenne bien au frais.



## Instructions

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie à feu doux.
2. Séparez les blancs et les jaunes et battez les blancs afin qu'ils soient bien fermes !
3. Mélangez le chocolat fondu avec les jaunes d'oeuf
4. Ajoutez les blancs au fur et à mesure en douceur sans les casser.
5. Disposez la mousse dans vos verrines.
6. Il n'y a plus qu'à laisser prendre au frais et à savourer ;)

## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Chocolat noir	1 bâton / personne + 1
Oeuf	1 / personne + 1