

Mousse au chocolat aérienne

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

200 grammes de chocolat (en morceaux)
4 blancs d’œufs
70 grammes de fromage blanc (fouetté)
6 grammes sucre impalpable
1 pincée de sel

Méthode de préparation

1. **Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Laissez refroidir à température ambiante.**
2. **Battez les blancs en neige avec une pincée de sel.**
3. **Mélangez le chocolat avec le fromage blanc et le sucre glace jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène.**
4. **Incorporez délicatement les blancs en neige et mélangez pour former une mousse légère.**
5. **Répartissez dans les coupes et laissez reposer une petite heure au frigo.**