



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.