



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse au chocolat au lait .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 100 g de chocolat au lait pâtissier
- 2 gros œufs
- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec 1 c.à.s d'eau pour empêcher que le chocolat brûle
- Dans 2 saladiers séparer les blancs des jaunes des œufs. Monter les blancs en neige ferme
- Fouetter énergiquement les jaunes d'œufs avec le chocolat fondu
- Incorporer délicatement les blancs en neige en soulevant la préparation
- Verser la préparation dans 2 verrines puis placer au réfrigérateur au minimum pendant 3 heures
- Servir frais en parsemant quelques copeaux de chocolat

