



# Mousse au Chocolat

*(recette de Stridou)*

1,5 pl. de chocolat noir (le meilleur Nestlé 70%)  
1 c. à soupe de lait  
2 œufs  
2.5 dl de demi-crème fouettée

Faire fondre le chocolat au micro-onde avec 1 c. à soupe de lait  
Ajouter les 2 jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet  
Battre les 2 blancs d'œufs en neige  
Ajouter la crème fouettée  
Ajouter les 2 blancs d'œufs battus en neige.

Mélanger délicatement le tout.

Laissez reposer au moins 3 heures au frigo.

Idéal à préparer la veille.