

*Recette de FVA BOSSJFAUX*

## MOUSSE AU CHOCOLAT

*Préparation : 10 min*

*Cuisson : 0*

*Ingrédients : (pour 4 pers)*

- 3 œufs
- 100 g chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé

*Préparation :*

*Faire ramollir le chocolat dans une terrine.*

*Incorporer les jaunes et le sucre.*

*Puis, battre les blancs en neige ferme.*

*Ajouter délicatement les blancs à la spatule.*

*Mettre au frais 2 ou 3 heures.*