**Mousse au chocolat**

Ingrédients pour 6 personnes :

1 tablette de chocolat 200g

6 œufs

1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat au bain marie. Laissez fondre les morceaux de chocolat sans mélanger. Puis au bout de 5min, mélangez.

Laissez-le tiédir.

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.

Ajoutez le sel dans les blancs et battez-les en neige très ferme.

Versez peu à peu le chocolat fondu sur les jeunes d’œufs en mélangeant énergiquement.

Incorporez délicatement avec une spatule 1/3 des blancs d’œufs battus puis ajoutez le reste progressivement en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs.

Faites prendre la mousse 3 heures minimum au réfrigérateur.

Servir bien frais.