

# Mousse chocolat noire

KG	KG		
		Ingrédients	Préparation
0.400		Couverture noire	Fondre chocolat
0.120		Jaune d'œufs	
0.300		Blancs d'œufs	
0.10		Lait	Verser lait chaud sur j. d'œufs
			Battre les blancs et incorporer le chocolat
0			
Mise en place		Mettre un saladier ou terrine au frais pour recevoir la mousse	
Difficulté		Ne jamais trop chauffer le chocolat ou la mousse sera compact.	