



## INGREDIENTS

- 150 blancs d'œuf
- 150 jaunes d'œuf
- 5 kg de chocolat



Faire fondre le chocolat avec un peu de lait



Ajouter les jaunes d'œuf une fois le chocolat fondu  
(hors du feu)



Monter les blancs en neige avec une petite pincée de sel fin



Incorporer les blancs avec le  
chocolat et les jaunes et mélanger  
avec délicatesse pour ne pas casser  
les blancs





Mettre en ramequin



Après 24 h en chambre froide  
votre mousse au chocolat est prête à être dégustée

