

Chocolat Viennois

Ingrédients pour 6 personnes

- . 200 g de chocolat
- . 6 oeufs
- . 25 cl de crème liquide
- . 80 g de sucre glace
- . une pincée de sel

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs dans deux bols.

Casser le chocolat en petits morceaux.

Faites-les fondre au bain-marie en remuant de temps en temps.

Quand le chocolat est fondu et bien lisse, versez-le dans un saladier et ajouter les jaunes d'oeufs en fouettant.

Monter les blancs en neige très ferme avec le sel.

Incorporez-les délicatement à la préparation.

Répartir la mousse dans 6 pots en verre et mettre au frais.

Monter la crème liquide en chantilly.

Quand elle est bien ferme, ajouter le sucre glace en pluie en continuant de fouetter.

Répartir la crème chantilly sur la mousse au chocolat, et parsemer de quelques pépites de chocolat si vous le désirez.

Mettre 2 heures au frigéateur.