## Mousse au Chocolat

#### Ingrédients

6 œufs

200g de chocolat noir

un peu d’eau (2-4 cuillères à soupe)

#### Préparation

Monter les blancs en neige

Faire fondre le chocolat avec un peu d’eau au micro-onde / bain-marie

Bien mélanger le chocolat, il ne doit pas y avoir de grumeaux

Battre les jaunes d’œufs, puis les ajouter au chocolat fondu

Enfin, mélanger le chocolat avec les blancs montés en neige

Laisser reposer 4h au frigo