

Mousse au chocolat légère aux blancs d'œufs

Pour 3 petits pots :

- 120 g de chocolat noir (à 58 % de cacao pour moi)
- 3 blancs d'œufs

Faire fondre le chocolat à feu très doux et le transvaser dans un saladier pour le faire tiédir.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Les ajouter délicatement en deux fois au chocolat fondu. Verser la préparation dans des récipients de votre choix.

Mettre au frais au moins 6 heures.



Petite astuce :

Pour adapter la quantité de chocolat au nombre de blancs d'œufs dont vous disposez, il suffit de faire une règle de trois. Par exemple, vous avez 4 blancs, de combien de chocolat avez-vous besoin ?

Blancs d'œufs	Chocolat
5	200 g
4	?

Il vous faut, dans cet ordre, MULTIPLIER la case en bas à gauche (ici 4) par celle en haut à droite (ici 200 g), soit $4 \times 200 \text{ g} = 800 \text{ g}$, puis DIVISER le résultat obtenu (800 g) par la case en haut à gauche (5) pour obtenir le résultat que vous cherchez.

Récap : $(4 \times 200 \text{ g}) / 5 = 800 \text{ g} / 5 = 160 \text{ g}$ de chocolat pour 4 blancs.