

Mousse chocolat au NUTELLA

Ingrédients :

6 œufs

3 grosses CS de Nutella (bien bombées)

50 gr de Nestlé dessert



Séparer les blancs des jaunes, montez les blancs en neige.

Faite fondre le chocolat, le verser dans un saladier et ajouter 3 jaunes d'œufs bien mélanger. Incorporer les 3 CS de NUTELLA, attention la pâte chocolaté va se durcir mais c'est normal.

Incorporer une bonne CS de blanc et remuer (la préparation va se ramollir et devenir plus facile à travailler en mousse), verser ensuite le reste des blancs et mélanger comme à votre habitude avec une spatule en évitant de casser vos blancs

Verser dans des verrines et mettre 10 mn au congélateur. Ensuite les mettre au frais jusqu'au moment de servir