

Mousse au chocolat au lait comme Bonne Maman

Pour 8 petits pots:

- 200 g de [chocolat](#) au lait
- 40 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- 3 jaunes d'oeufs
- 6 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel



Faire fondre les deux chocolats avec la crème au micro-ondes (ou au bain-marie). Laisser tiédir avant d'ajouter les jaunes d'oeufs. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Yerser dans les petits pots et placer au frais au moins 4h.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>