



Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 2 c à soupe de lait
- 1 c à soupe de beurre
- 3 jaune d'oeuf
- 4 blanc d'oeuf
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans un bain marie, mettre le chocolat, lait et la cuillère a soupe de beurre.

Bien mélanger et laisser fondre.

Séparer les blancs des jaunes.

Ajouter les jaunes un à un et bien fouetter.

Fouetter les blancs en neige avec la pincée de sel.

Incorporer un peu des blancs de neige au mélange et bien mélanger.

Ajouter le reste des blancs et mélanger délicatement sans casser les blancs.

Diviser dans des verrines et mettre au frais.