

# Mousse chocolat noir IKABANA

Pour 4 personnes  
20 min. préparation



## *ingrédients*

100 g de chocolat noir  
3 oeufs

2 c. à soupe de sucre  
1 pincée de sel

## *Recette*

1. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Battez les blancs en neige avec le sel.
3. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
4. Cassez le chocolat Ikabana en morceaux et faites-les fondre au bain marie.
5. Incorporez les jaunes d'oeufs au chocolat fondu, battez à vitesse moyenne, rajoutez les blancs battus en neige, remuez très doucement, versez dans des ramequins puis placez-les dans le réfrigérateur et laissez reposer 3 heures.
6. Servez froid et décorez de crème fraîche.