

## Recette d'un dessert au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 œufs
- 40 g de sucre
- 250 g de chocolat à croquer
- 50 g de beurre
- 1/4 de litre de crème

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Puis hors du feu ajouter le beurre ramolli en le fouettant.
3. Incorporer les jaunes d'œufs. Laisser un peu refroidir.
4. Monter les blancs en neige ferme, en ajoutant 40 g de sucre à mi-parcours.
5. Mélanger délicatement le chocolat aux blancs montés en neige puis à la crème fouettée.
6. La mettre 12h au réfrigérateur.