**La mousse au chocolat**

**200 gr de chocolat noir**
**4 blancs d'œuf**
**1 sachet de sucre vanillé**

**30 gr de beurre salé**
**2 dl de crème fraîche**
**100 g de sucre glace**

Faites fondre 200 g de chocolat fondant au bain-marie et ajoutez un gros morceau de beurre salé et un sachet de sucre vanillé.

Fouettez 4 blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Fouettez la crème en neige avec 100 g de sucre glace. Mélangez la crème avec le chocolat fondu tout en remuant. Incorporez délicatement les blancs d'œufs.

Versez la mousse dans des récipients et laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur. Servir avec un peu de crème fouettée.