La mousse au chocolat en pas à pas



Fondre le chocolat au bain-marie

Monter de la crème liquide



Monter des jaunes en sabayon

Ajouter un sucre cuit



Mélanger chocolat fondu et sabayon

Ajouter délicatement la crème fouettée



Monter des blancs en neige

Ajouter délicatement les blancs