



## Gâteau mousse after eight

Pour 4 petits gourmands :  
100 g de chocolat noir 70 %  
10-15 after eight  
2 jaunes d'oeufs et 3 blancs  
50 g de sucre de canne roux  
50 g de margarine

Préchauffer le four à 240° (th.8)  
Fondre le chocolat, les after eight avec la margarine. Lisser et réserver.  
Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.  
Ajouter le chocolat au mélange jaunes-sucre.  
Battre les blancs en neige ferme (sans la pincée de sel qui ne sert qu'à éventuellement faire monter plus vite mais ils ne tiennent pas)  
Les incorporer en plusieurs fois délicatement au mélange.  
Verser dans un moule beurré (diamètre 15 cm environ) et enfourner pour 5 mn.  
Il doit être juste cuit à l'intérieur avec une très légère croûte.  
Le laisser dans le moule donc prévoir un joli contenant qui va au four.