 **Mousse au chocolat Conticini**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de chocolat noir**  
**- 80 g de beurre**  
**- 2 jaunes d'**[**œufs**](http://recettes.de/oeufs)  
**- 8 blancs d'œufs**  
**- 50 g de sucre**

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou comme moi au micro-onde.  
Bien remuer pour lisser et y ajouter en remuant vivement un jaune d'œuf après l'autre.  
Laisser tiédir.  
Monter les blancs d'œufs en neige pas trop ferme en incorporant le sucre, texture [**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Incorporer en fouettant vivement deux grosses cuillerées à soupe de blanc d'œuf, pour rendre la préparation bien homogène.  
Ajouter enfin en plusieurs fois et en soulevant à la spatule le reste des blancs.  
Verser la mousse dans le saladier de service ou dans des coupes individuelles.  
Laisser au frais pendant au-moins trois heures.