 **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.