**Mousse au chocolat**



**Temps de préparation:** 20 minutes

**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Temps de repos:** 2 heures

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients pour Mousse au chocolat**

30 cl de lait écrémé
1 c. à café **d’aspartame**
2 feuilles de gélatine
2 c. à soupe de farine
2 oeufs
2 c. à café de cacao non sucré
1 pincée de café soluble

**Préparation pour Mousse au chocolat**

Mélanger la farine dans le lait froid.

Epaissir sur feu doux en remuant sans cesse, puis laisser tiédir et incorporer les jaunes d’oeufs, le cacao, l’aspartame et le café soluble.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l’eau tiède. Les ajouter à la préparation.

Battre les blancs en neige très fermes et les incorporer délicatement à la préparation.

Répartir le mélange doucement dans des coupes individuelles. Mettre au réfrigérateur au moins 2 h. C’est prêt !