

# MOUSSE CHOCOLAT POIRE

Recette réalisée par les jeunes  
cuisiniers de la Métairie

Recette préparée avec 6 œufs et 1 tablette  
de chocolat de 200g

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs
2. Faire chauffer le chocolat à feu très doux
3. Mélanger le chocolat avec les jaunes dans un saladier
4. Battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes
5. Ajouter les blancs en neige au chocolat en mélangeant doucement
6. Placer le saladier au réfrigérateur au moins 1 h
7. Ajouter des morceaux de poire avant de servir

For more recipes daily, visit [decadence.com](http://decadence.com) and subscribe!

Bon appétit!