

## Mousse choco-nutella



Pour 4 petites verrines

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

- 3 blancs d'oeufs
- 60 g de chocolat
- 40 g de nutella
- 1 pincée de sel

Faites fondre chocolat au bain-marie.

Ajoutez le nutella et mélangez. Laissez refroidir.

Battez les blancs en neige avec la pincée de sel.

Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange choco-nutella avec une spatule.

Remplissez vos petites verrines.

Mettez au frais pour minimum 2 heures.