

## La recette de Tristan



1. Séparer les jaunes des blancs.
2. Faire monter les blancs en neige.
3. Faire fondre le chocolat au bain marie.
4. Mélanger le chocolat avec les jaunes d'œufs et le sucre vanillé.
5. Ajouter délicatement petit à petit les blancs en neige sans les casser.
6. Verser la préparation dans des ramequins et placer au frigo durant 4 h.
7. Avant de servir, rajouter des copeaux de cho-