**Mousse au chocolat à la “VICTORIUS Dorée”**

200 g de chocolat noir  
100 ml de Bière “VICTORIUS Dorée”  
3 œufs (3 jaunes et 3 blancs en neige)  
2 c à s de sucre en poudre  
1 pincée de sel

Casser le chocolat et le faire fondre dans une casserole.

Ajouter une pincée de sel, 2 c à s sucre en poudre et les 3 jaunes d’oeufs.

Ajouter la bière “Victorius Dorée”.

Monter les blancs d’œufs en neige et les ajouter délicatement au mélange ci-dessus.

Verser dans des petites coupes et mettre au frigo.

A déguster avec un petit biscuit “langue de chat”.