**Chocolademousse met zeezout**

Nodig:

1 theelepel grof zeezout

150 gram pure chocolade

150 ml slagroom

3 eieren

50 gram fijne kristalsuiker

1 takje rozemarijn

Bereiding:

Hak de chocolade in stukjes en smelt au bain-marie. Klop de slagroom lobbig en zet tot gebruik in de koelkast. Splits de eieren. Klop met een mixer de dooiers met de helft van de suiker tot een crème. Doe de eiwitten in een andere schone kom. Maak de gardes goed schoon en klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf. Meng de gesmolten chocolade al kloppend door de dooiercrème. Schep er vervolgens de lobbige slagroom en het stijfgeslagen eiwit door. Schep de chocolademousse in 4 kommen of glazen. Serveer de mousse direct of bewaar afgedekt maximaal 12 uur in de koelkast. Bestrooi vlak voor het serveren met het zeezout en een paar naaldjes rozemarijn.