Mousse à la vanille facile

**Ingrédients**

 300 ml de lait

 2 œufs

 75 g de sucre

 1 gousse de vanille

 2 c. à soupe de fécule de maïs

 Chocolat en poudre

**Préparation**

ÉTAPE 1 Fendez la gousse de vanille en deux.

ÉTAPE 2 Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la gousse fendue et laissez-la infuser pendant 30 min environ.

ÉTAPE 3 Battez les jaunes d’œufs avec 60 g de sucre jusqu’à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la fécule et mélangez bien. Filtrez le lait et versez-le, chaud, sur la préparation. Remettez sur le feu tout en remuant jusqu’à ce que cela épaississe. Laissez ensuite refroidir.

ÉTAPE 4 Battez les blancs en neige très fermes avec le sucre restant. Incorporez-les délicatement à la mousse de vanille. Versez dans un saladier ou dans des coupelles individuelles et placez au frais pour 2 heures environ.

ÉTAPE 5 Avant de servir, saupoudrez d'un peu de chocolat en poudre.