|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Mousse au chocolat | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Mousse au chocolat   |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 20 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 0 mn **Difficulté :** Facile  **Pour 2 personnes :** - 6 carrés de chocolat pâtissier - 2 cuillères à café de beurre salé - 2 cuillères à soupe de crème fraîche - 4 cuillères a soupe de sucre glace - 2 cuillères à soupe de sucre en poudre - 1 œuf |  | |  |  | |
| |  | | --- | |  | |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **1/** Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) avec le beurre. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **2/** Dans un saladier, séparez le blanc du jaune d’œuf. Montez le blanc en neige avec une pincée de sucre. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **3/** Ajoutez le jaune d’œuf avec le chocolat fondu et la crème fraîche. Mélangez et incorporez les sucres. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **4/** Mélangez les deux préparations ensemble délicatement pour ne pas casser le blanc en neige. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **5/** Dressez dans des coupes individuelles et laissez reposer au réfrigérateur au moins deux heures et jusqu’à 24 heures si vous pouvez. | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Vous pouvez ajouter de la noix de coco râpée, des écorces d’orange confites, des pépites de chocolat blanc... | |