|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| 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... |

 |