

Mousse au chocolat caramel

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min - Repos : 3h minimum

Ingrédients :

- 170g de chocolat caramel
- 4 œufs
- 1 pincée de sel



Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul de poule, un fouet électrique ou un robot et des verrines.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
- Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- Fouetter les jaunes d'œufs puis ajouter le chocolat fondu. Bien mélanger.
- Ajouter délicatement les blancs d'œufs en soulevant délicatement la préparation de bas en haut.
- Faire prendre la mousse dans des verrines ou dans un grand saladier au minimum 3h.

Bon appétit !