

## Mousseux chocolat noisettes

Ingrédients

250 gr de faisselle (0%) **fromage blanc**

60 gr de sucre

3 oeufs

125 gr de poudre de noisettes

60 gr de chocolat noir

100 gr de pralinoise

Faire torréfier la poudre de noisettes 10 min au four à 150°C en remuant de temps en temps puis laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat noir et la pralinoise au bain-marie.

Battre la faisselle égouttée avec le sucre jusqu'à ce que ce soit bien lisse puis ajouter la poudre de noisettes et les chocolats fondus.

Ajouter les jaunes d'oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse.

Verser dans un moule 20-22cm de diamètre et enfourner 30 à 35 min à 180°C.

Déguster à température ambiante ou réfrigéré quelques heures

