

Mousse au chocolat liegeois

Pour 4 ramequins

Ingrédients :

- 75g de chocolat noir
- 50g de sucre glace
- 2 oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 1 feuille de gélatine
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange
- 15cl de crème fraîche liquide entière

- 1.** Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 2.** Faire fondre le chocolat avec le jus d'orange dans une casserole à feu doux.
- 3.** Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et les jaunes d'œuf puis bien mélanger.
- 4.** Battre les blancs d'œuf en neige avec 35g de sucre glace puis les mélanger délicatement à la pâte chocolatée.
- 5.** Verser la mousse au chocolat dans les ramequins et mettre au frais au moins 2h.
- 6.** Au moment de servir, battre la crème fraîche en chantilly avec le reste de sucre glace et napper les mousses au chocolat de chantilly.

