

Temps de préparation : 10 mn

4 personnes



Très facile

### **MOUSSE AU CHOCOLAT MAGIQUE**

#### **Ingrédients :**

180 g de chocolat noir à 70%

60 g de jus d'orange ou de lait

3 œufs

10 g d'eau

30 g de sucre

#### **Préparation :**

Dans le bol du Thermomix mettre le chocolat en morceaux 10 secondes/vitesse 10.

RACLER les parois à l'aide de la spatule.

**METTRE 3 mn/50°/vitesse 2**

**AJOUTER** le jus d'orange (ou le lait) mélanger **30 secondes/Vitesse 6 puis 1 minute/50°/vitesse 2**

**RESERVER** la préparation dans un grand récipient

**LAVET ET ESSUYER** le bol, insérer le fouet, verser l'eau, les œufs et le sucre.

**METTRE 3 mn/70°/Vitesse 3.5 sans température.**

**RETIRER** le fouet, incorporer cette mousse à la préparation au chocolat.

**VERSER** en verrines dans un saladier selon votre envie

**LAISSER 2 h** au frigo.

**Remarques :** Tester avec le jus d'orange pour atténuer un peu le goût prononcé du chocolat noir.

Si vous le souhaitez remplacer le jus d'orange par du lait.

Incorporer à votre mousse des zestes d'orange.