

MOUSSE AU CHOCOLAT

ANNICK

Ingrédients :

200g de chocolat Nestlé 70 ou 80% de chocolat noir

1 briquette de 20 cl de lait de coco

4 œufs

1 orange bio

Faire fondre le chocolat avec le lait de coco

Monter les 4 blancs d'œuf en neige très ferme

Ajouter les jaunes d'œufs un à un dans la préparation de chocolat fondu

Râper le zeste d'orange bio et l'ajouter à la préparation

Incorporer les œufs en neige délicatement, en soulevant la préparation

Mettre en ramequin et 2 heures au réfrigérateur

Miam miam déguster sans modération