

# MOUSSE AU CHOCOLAT MAGIQUE

La cuisine de Laëty

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients : (4 grandes coupelles de mousse au chocolat)

- 200g de chocolat noir à pâtisser
- 10g d'eau
- 60g Jus d'orange
- 3 oeufs
- 40g de sucre

## Recette réalisée au Thermomix, Mcc ou Autres robots du mêmes styles :

- › Mettre le chocolat dans le bol du Thermomix.
- › Sélectionner 10 sec / vitesse 10 › Racler les parois du bol avec une spatule
- › Faites-le fondre 3 min / 50 °C / vitesse 2
- › Ajouter le jus d'orange et mixer 30 sec / vitesse 6
- › Mettre 1 min / 50°C / vitesse 2 › Réserver la préparation dans un saladier
- › Nettoyer et sécher le bol du Thermomix
- › Insérer le fouet dans le bol du Thermomix
- › Ajouter l'eau, les œufs et le sucre › Fouetter 3 min / 70 °C / vitesse 3,5
- › Relancer 3 min / vitesse 3,5 › La consistance doit être mousseuse
- › Retirer le fouet
- › Incorporer cette mousse délicatement au chocolat dans le saladier
- › Remplir des ramequins › Placez-les pendant 2h minimum au réfrigérateur
- › Sortir du réfrigérateur 10 min avant de servir