

Mousse au chocolat au caramel beurre salé



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 24 h

Une mousse onctueuse qui peut être accompagnée par des tuiles aux amandes et cigarettes russes (voir ma recette publiée)

Ingrédients

- 150 g de chocolat au caramel à pâtisser
- 4 œufs bio
- 25 g de sucre
- 25 g de beurre demi-sel
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec le beurre au micro-ondes 2 minutes. Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Battez les jaunes avec le sucre.
- 2 Ajoutez les jaunes et le sucre au chocolat fondu. Mélangez et faites refroidir complètement (poser votre cul de poule sur un saladier rempli d'eau et de glaçon).
- 3 Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez-les délicatement à la préparation au chocolat.
- 4 Versez dans des verrines. Réservez au réfrigérateur toute la nuit ! Servez avec des tuiles aux amandes et cigarettes russes.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

