

## Mousse au chocolat et aux fruits confits



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 3 h

*Ce n'est un secret pour personne, rien que de prononcer le mot "chocolat", je fonds de plaisir... Aujourd'hui, alors que le froid sévit dans nos régions, je vous propose de réaliser une petite douceur.*

### Ingrédients

- 60 g de fruits confits + 20 g pour le décor (écorce d'orange, écorce de citron, gingembre)
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 6 œufs
- 40 g de beurre

### Préparation

- 1 Coupez les fruits confits en petits dés. Réservez-en 20g pour le décor. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- 2 Hors du feu ajoutez les jaunes d'œufs un à un. Ajoutez les fruits confits. Montez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- 3 Versez votre mousse au chocolat dans des coupelles et réservez-les au réfrigérateur au moins 3 heures avant de les déguster. Juste avant de servir disposez quelques fruits confits coupés en petits dés sur le dessus et régalez-vous! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

