



Mousse chocolat à l'orange

Ingredients

3 oeufs
130g de chocolat noir
1 orange
30g de sucre

Étape de la recette

- Pour 3 personnes -

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à blanchissement

Verser le chocolat fondu et mélanger

Incorporer les zests de l'orange et le jus d'1/2 orange

Monter les blancs en neige

Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat

Remplir les coupelles et mettre au frais 3h