



Mousse au chocolat et écorces d'oranges

Ingrédients 4 personnes

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 60g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 oeufs frais
- 50g d'écorces d'oranges confites



Credit : Freepik

Préparation

- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie
- Séparer les blancs des jaunes en cassant les oeufs.
- Dans un saladier, fouetter les jaunes, le sucre et la vanille pour faire blanchir.
- Battre les blancs en neige très ferme.
- Avec une cuillère/spatule, incorporer le mélange chocolat/beurre fondu aux jaunes/sucres
- Incorporer les blancs en neige au mélange chocolat/jaunes/sucre
- Ajouter les écorces d'oranges découpées en dés
- Verser la mousse dans des verres/ramequins et mettre à refroidir au réfrigérateur 2 heures au minimum
- Servir froid en déposant quelques écorces en décoration



Régalez vous!



Pour enrichir votre préparation, vous pouvez également y ajouter de la crème liquide entière ou mettre par-dessus une poignée de noisettes/amandes/pralin concassés



Accompagnez votre dessert de quelques biscuits (sablés, langue de chat, etc.)



Variantes:

- Vous pouvez échanger les écorces d'oranges par d'autres fruits confits (macédoine de fruits confits, cerise, melon, etc.)
- Vous pouvez aussi utiliser du chocolat au lait à la place du chocolat noir

