

### Mousse au cacao en poudre



Parfois vous avez très envie d'une mousse au chocolat mais malheureusement, pas de bol, vous n'avez pas de chocolat ! Eh bien j'ai la solution ! Voici une petite création de mousse au cacao en poudre ! Je suis sûre que vous avez tous chez vous du cacao en poudre, qu'il soit amer ou non ! Une recette très simple et très gourmande qui plaira aux petits comme aux grands !

#### **Pour 4 personnes**

#### **Ingédients:**

20g de beurre

180g de cacao en poudre (sucré, si vous prenez du cacao amer ajoutez 15g de sucre en poudre aux blancs en neige)

1 bonne c. à soupe de lait

10cl de crème fraîche

3 oeufs entiers

#### **Préparation:**

Laissez ramollir le beurre à température ambiante.

Versez le cacao en poudre dans un grand bol. Portez à ébullition la crème avec le lait. Versez ce liquide bouillant sur le cacao en mélangeant à l'aide d'une spatule pendant 1 à 2min pour que la préparation soit bien lisse et atteigne la température de 40°C.

Coupez le beurre en petits morceaux et incorporez-le au mélange précédent, en tournant avec la spatule.

Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Montez en neige les blancs, puis ajoutez les jaunes quelques secondes avant d'arrêter l'appareil.

Incorporez 1c. à soupe de blancs en neige au chocolat et mélangez rapidement toujours avec la spatule de sorte à détendre la préparation. Incorporez le reste des blancs en neige délicatement en soulevant la préparation avec la spatule.

Répartissez la mousse au chocolat dans des verrines et entreposez une nuit au réfrigérateur.