

Mousse au chocolat au caramel beurre salé



Aujourd'hui je vous propose un dessert trèèèès gourmand, une mousse qui allie le chocolat noir avec le caramel beurre salé. Ce dernier adoucit la force du chocolat noir et j'ai trouvé cela vraiment très bon (n'aimant pas le chocolat noir). Une mousse simple, gourmande qui plaira à petits et grands ! ;)

Pour 4-5 mousses

Ingrédients:

100g de sucre

200g de chocolat noir

30g de beurre demi-sel

20cl de crème liquide entière

3 oeufs

Préparation:

Mettez le sucre dans une casserole et ajoutez 1c. à soupe d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce qu'à l'obtention d'un caramel ambré.

Ajoutez le beurre puis la crème liquide, mélangez vivement. Laissez sur feu doux jusqu'à ce que le caramel soit bien lisse et homogène.

Ajoutez le chocolat noir préalablement coupez en morceaux. Mélangez bien. Laissez refroidir.

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Incorporez les jaunes à la préparation au chocolat.

Montez les blancs d'oeufs en neige fermes. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Répartissez la mousse dans des pots et entreposez toute une nuit au réfrigérateur.