

## Mousses glacées au chocolat



Pourquoi ne pas finir une semaine dans la gourmandise ?? Aujourd'hui je vous propose un dessert tout aussi gourmand que celui d'hier si ce n'est plus ! De délicieuses mousses au chocolat et comme c'est l'été celles-ci sont glacées ce qui les rend encore plus gourmande ! La texture de ces mousses est parfaite, ferme, mousseuse, fraîche, ...juste un régal, tout le monde a adoré ce dessert tout simple. Et pour faire un contraste avec la douceur de la mousse j'ai mis du pralin pour faire un petit croustillant sur ces merveilles !

### **Pour 5 mousses glacées**

#### **Ingrédients:**

200g de chocolat noir

4 oeufs

Pralin (à volontéeéééééé)

#### **Préparation:**

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes et incorporez peu à peu le chocolat fondu.

Montez les blancs en neige bien ferme. Incorporez-en un tiers dans le chocolat en fouettant rapidement, puis incorporez délicatement le reste à l'aide d'une Maryse.

Versez la mousse dans des moules individuels préalablement tapissés de film alimentaire.

Réfrigérez au moins 3H, puis placez au moins 1H au congélateur.

Au moment de servir, démoules les mousses et décorez avec le pralin.