

## Mousse au chocolat caramel



Pour aujourd'hui ce sera une trèèèès gourmande mousse au chocolat et au caramel ! C'est une petite création toute simple certainement irratable ! Si vous aimez le caramel ainsi que le chocolat cette mousse est pour vous ! Elle plaira aux grands pour son chocolat fort et aux petits pour le caramel qui adoucit ce dernier. Chez moi, en tout cas elle a vraiment plus.

### **Pour 4 verrines**

#### **Ingrédients:**

100g de sucre

2c. à soupe de lait

200g de chocolat noir

3 oeufs

Caramel liquide

#### **Pour décorer:**

Paillette en chocolat

#### **Préparations:**

Versez 1 à 2c. à soupe de lait dans chaque verrine

Faites chauffer à feu doux le sucre jusqu'à obtention d'un caramel ambré. Hors du feu, ajoutez le lait tout en mélangeant avec une cuillère en bois. Remettez rapidement sur feu doux et laissez fondre les amas de caramel.

Ajoutez le chocolat haché et laissez-le fondre en remuant. Réservez jusqu'à refroidissement.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Ajoutez les jaunes au chocolat-caramel et lissez la préparation. Montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.

Ajoutez 1c. à soupe de blancs d'oeufs dans le chocolat et mélangez bien pour bien l'incorporez. Ajoutez délicatement le reste de blancs en neige avec une Maryse.

Répartissez dans les verrines en mettez au réfrigérateur pour au moins 8H.

Au moment de servir, saupoudrez de paillettes en chocolat.

