



Mousse au Chocolat et à l'Hibiscus

Ingrédients (pour 6 personnes)

290g de chocolat Noir
2 œufs
4 jaunes d'œufs
40cl de crème liquide
90g de sucre en poudre
20g de fleurs d'hibiscus

Faire chauffer la crème liquide. Verser les fleurs d'Hibiscus et laisser infuser pendant 20 minutes. Retirer les fleurs et laisser refroidir au réfrigérateur la crème dans un saladier avec les fouets du batteur électrique.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain marie.

Dans un saladier, fouetter les jaunes, les œufs et le sucre.

Sortir le saladier de crème et battre la crème jusqu'à ce qu'elle attache aux fouets du batteur.

Ajouter le chocolat aux œufs et la chantilly. Mélanger délicatement le tout.

Verser dans des verrines et mettre au réfrigérateur toute une nuit.