

# Mousse au chocolat au lait au caramel

Un nouveau goût de mousse au chocolat, plus doux. J'ai servi ce dessert accompagné d'une petite meringue faite maison (idée soufflée par ELLE à table).

---

Composition  
pour 6 personnes

200 g de chocolat au lait au caramel  
70 g de sucre glace  
6 oeufs  
15 cl de crème fleurette  
1 pincée de sel

---

Ustensiles : 1 balance, 1 verre doseur, 3 saladiers, 1 batteur électrique, 1 bol, 1 économe

---



Casser la plaquette de chocolat en morceaux (conserver deux trois carrés pour la décoration), les mettre dans un bol et faire fondre à bain-marie en veillant à remuer de temps en temps.

Séparer les blancs et les jaunes d'oeufs. Réserver les blancs dans un saladier au réfrigérateur.

Verser le chocolat fondu et bien lisse dans un saladier, y incorporer les jaunes d'oeufs un à un en fouettant énergiquement.

Mettre la crème fleurette dans un saladier et la fouetter à l'aide d'un batteur électrique. Saupoudrer de sucre glace quand la crème commence à monter.  
Incorporer délicatement cette crème fouettée au mélange chocolat/jaunes d'oeufs.

Reprendre les blancs d'oeufs réservés au frais et les monter en neige très ferme avec une pincée de sel. Les incorporer très délicatement à la préparation.

Répartir la mousse dans des verrines et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Au moment de servir, râper les carrés de chocolat réservés avec un économe et parsermer le dessus des mousses avec les copeaux obtenus.