

### **MOUSSE AU CHOCOLAT- NOISETTE**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: sans**

**Pour 3 pots:**

100g de chocolat fourré aux noisettes

2 œufs blancs et jaunes séparés

1 pincée de cannelle en poudre

2 càs de lait

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre en plusieurs impulsions au micro- ondes (pour moi 4x30s) en laissant 1 à 2 secondes entre chaque impulsion. Laisser tiédir.

Battre les blancs en neige très ferme, réserver.

Ajouter les deux càs de lait dans le chocolat fondu puis les 2 jaunes, bien mélanger.

Incorporer délicatement cet appareil petit à petit aux blancs en neige en mettant la cannelle et en remuant la masse de bas en haut.

Verser dans des ramequins ou des petits pots et réserver au réfrigérateur au moins 2 heures.