Mousse au chocolat à l'orange

Dessert

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :120 min

Calories par portion : 377.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.972

Les ingrédients

- 4.0 u Oeuf
- 200.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 2.0 cs Café infusé
- 1.0 u Orange

Préparation du chocolat
Faites fondre à feu très doux dans une casserole le chocolat coupé en morceaux avec un fond de café liquide.

Préparation des oranges
Lavez les oranges et râpez les pour récupérer le zeste.

Préparation de la mousse
Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.
Ajoutez le zeste d'orange au chocolat fondu.
Laissez refroidir le chocolat et ajoutez les jaunes d'oeufs.
Battez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel.
Incorporez-les délicatement au mélange de chocolat. Répartir la mousse dans 4 verrines et parsemez des zestes d'orange par dessus.
Mettez dans un plat et mettez au frigo au moins 2 heures.

Présentation
A présenter avec des quartiers de clémentine.