

Mousse au chocolat et café, *L'alliance parfaite*

La belle saison de l'été terminée, pour nous réconforter, Misa, bloggeuse culinaire française, nous a concoctée une douceur chocolatée **pas trop sucrée, légère et tellement bonne !**

Nous vous présentons sa déclinaison de la mousse au chocolat classique par une version au café parfaite pour une fin d'un repas. Un dessert frais et facile à réaliser.

Temps de préparation : 45 minutes / Temps de repos : 3 heures / Pour 5 verrines

Ingrédients

- 40g de sucre
- 5 cl de café **Expresso**
- 6 œufs (6 blancs et 4 jaunes)
- 60g de beurre
- 200g de chocolat noir
- 5 biscuits **Spéculoos**
- **Des napolitains au chocolat noir**
- du cacao non sucré

Préparation

1. Faites fondre au bain marie, le chocolat et le beurre.
2. Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes.
3. Montez les blancs en neige. Une fois mousseux, incorporez le sucre pour les serrer et continuez de fouetter jusqu'à l'obtention de blancs très fermes.
4. Ajoutez les 2 jaunes au chocolat fondu puis le café.
5. Mélangez bien le tout pour homogénéiser la préparation et pour qu'elle refroidisse.
6. Lorsque votre préparation est froide, incorporez les blancs dans le chocolat à l'aide d'une maryse.
7. Remplissez vos verrines et gardez-les au frais au moins 3 heures avant de déguster.

Astuces :

Mousse au chocolat et café, *L'alliance parfaite*

Au moment de servir, piquez un spéculos dans chaque verrine, saupoudrez de cacao non sucré ainsi que de quelques copeaux de chocolat.

Régalez vous !

Articles similaires



Vers une consommation plus durable mais sans oublier la quali...



Comment bien préparer sa rentrée ? Nos conseils



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel