

## Mousse au chocolat pour 4 personnes

Proposée par Olga

-3 Oeufs

-75g de chocolat noir "Lindt cuisine"

-25g de chocolat Lindt "Orange intense"

-1 c à soupe de crème fraîche

-2 c à soupe d'eau

1-Séparer les blancs des jaunes.

2-Faire ramollir le chocolat dans une casserole avec les 2 c d'eau.

3-Hors du feu, incorporer les jaunes et la crème

Bien mélanger.

4-Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement à la préparation.

Mettre au frigo 3h minimum.

Servir avec un petit verre de Mas Amiel Maury rouge.