

Mousse récup' choco-mocha-espresso

pour 2 pots individuels

100 g de nappage épais choco-mocha-espresso (ou autre)

2 oeufs

50 cl de crème fleurette

amandes effilées pour le décor, ou dattes, etc...

Réchauffer le nappage quelques secondes au micro-onde.

Séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes au nappage au chocolat.

Montez la crème en chantilly puis l'incorporez au mélange oeuf-chocolat. Montez les blancs en neige et les mélangez délicatement au mélange précédent.

Versez dans deux ramequins/verrines...et réfrigérez au moins 4h. Placer 10 min au congélateur avant de la servir si vous souhaitez la déguster plus rapidement. Décorer d'amandes effilées ou autre décor de votre choix.