



## Mes Tables de Fêtes



### Mousse noire craquante

#### Ingrédients pour 5/6 coupelles

- 200 g de chocolat noir
- 5 oeufs blancs et jaunes séparés
- 1/2 paquet de Gavottes
- 100 g de chocolat Pralinoise (Poulain dessert)
- 50 g de crème fraîche
- 2 c à café d'arôme café ( Alinéa)

Fondre la Pralinoise au micro onde ou au bain marie, émietter les Gavottes et les mélanger à la Pralinoise fondue.

Etaler la pâte obtenue entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Placer au congélateur quelques minutes jusqu'à durcissement.

Pendant ce temps fondre le chocolat noir au bain marie, y incorporer la crème, lisser. Hors du feu ajouter un à un les jaunes d'oeufs puis l'arôme café, lisser délicatement.

Monter les blanc en neige ferme avec une pincée de sel.

Incorporer 1/3 des blancs dans le mélange chocolat, délicatement, à l'aide d'une spatule en soulevant la masse. Ajouter le reste des blancs en neige, toujours délicatement.

Sortir le croustillant du froid, le casser en petits morceaux et l'incorporer à la mousse.

Remplir les contenants et mettre au froid pour au moins 3 heures.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>