



## Mousse au Chocolat parfumée à l'Orange

Pour 6 personnes :

250g de chocolat, 100g de beurre, 80g de sucre ,6 œufs, 1 pincée de sel  
+1 orange non traitée

Casser le chocolat en morceaux. Le faire fondre au bain marie avec le beurre et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Battez les jaunes avec le sucre

Dans les blancs, mettre la pincée de sel. Les monter en neige ferme,

Verser progressivement le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs. Puis mélanger énergiquement ,lavez soigneusement l'orange et râpez le zeste plus ajoutez le jus de l'orange dans le mélange chocolaté

Incorporer ensuite les blancs montés délicatement dans le mélange

Verser la mousse au chocolat dans vos coupelles,ou un plat

Décorer comme bon vous semble, et placer au frais jusqu' au moment de servir.( Exemple zeste ou lamelle d orange confite)

Légèrement parfumée à l'orange, cette mousse au chocolat était succulente. Un petit plus qui change presque tout !!

Régalez vous.... Bon péché de gourmandise !!!!!!!