



Desserts

Mousse au chocolat avec un soupçon d'Amaretto

Pour 2 personnes.

Ingrédients

100 grammes de chocolat noir (+ supplément pour décorer)

30 grammes de sucre en poudre

150 millilitres de crème

1 blanc d'œuf

amaretto

Méthode de préparation

Battez la crème. Mettez-la au frigo. Battez le blanc d'œuf en neige dans un bol séparé. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez encore un peu.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez le blanc d'œuf battu avec la crème et incorporez-le au chocolat. Ajoutez un peu d'Amaretto selon le goût et répartissez cette délicatesse dans les verres. Mettez ensuite les verres au moins 2 heures au frigo. Décorez avec un peu de chocolat noir râpé.

