



Ingrédients :

- 125 g de chocolat
  - 8 à 10 After-eight
  - 25 cl de crème fraîche (crème à fouetter 35%)
  - 2 œufs
  - gruë de cacao\* pour décorer
- (\* ce sont des éclats de fève de cacao)

Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain-marie (chocolat + After eight).

Réserver et laisser tiédir.

Délayer avec un peu de crème si la texture est trop épaisse.

Ajouter ensuite un jaune d'œuf et mélanger.

Fouetter la crème en chantilly.

Ajouter délicatement et au fur et à mesure la chantilly au chocolat fondu.

Battre les 2 blancs d'œuf en neige ferme.

Incorporer ensuite délicatement aussi les blancs d'œuf à la mousse.

Répartir ensuite directement dans des coupelles individuelles, décorer de quelques copeaux de gruë de cacao et laisser reposer au frais au moins 2 heures.

Bon appétit ;-)