

Mousse au Nutella

Pour 4 ramequins

Ingrédients :

- 50g de chocolat noir
- 100g de nutella
- 3 oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange
- 1 feuille de gelatine

- 1.** Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 2.** Faire fondre le chocolat avec le jus d'orange dans une casserole à feu doux.
- 3.** Hors du feu, ajouter la gelatine bien essorée, les jaunes d'oeuf et le nutella puis bien mélanger.
- 4.** Battre les blancs d'oeuf en neige puis les mélanger délicatement à la pâte chocolatée.
- 5.** Verser la mousse au Nutella dans les ramequins et mettre au frais au moins 2h.

