

Mousse aux 2 chocolats et pralin



Pour 6 personnes (à préparer le matin pour le soir ou le soir pour le lendemain)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 6 minutes

- 3 œufs
- 30 g de sucre semoule
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat au lait
- 60 g de crème fraîche liquide à 30 % de MG
- 40 g de pralin

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans le bol du thermomix, placez les chocolats en morceaux, le pralin et le sucre.
Mixez **10 secondes/vitesse 9**.

Ajoutez la crème fraîche et réglez **6 minutes/50°/vitesse 1**.

Ajoutez les jaunes et mixez **15 secondes/vitesse 4**.

Battez les blancs en neige.

Versez la préparation au chocolat dans un saladier. Incorporez délicatement les blancs en neige délicatement en 2 fois à l'aide d'une spatule.

Ma petite astuce : S'il vous reste des grumeaux de blancs d'œufs prenez un fouet de diamètre assez gros et mélangez quelques secondes la pâte toujours délicatement.

Répartissez la mousse dans des petits contenants.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Une autre petite astuce : Pour éviter de couvrir tous mes pots individuellement avec du film alimentaire, je place mes pots dans un grand tupperware avec le couvercle.

Servez avec des éclats de noisettes concassées.