

Ce dessert est un véritable délice,il a eu un énorme succès auprès de mes convives...De plus,c'était amusant de croquer dans sa coque de chocolat pétillant ont avaient l'impression de retomber en enfance!

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES:

\*90g de [chocolat pétillants](http://www.monbana.fr/boutique-chocolat.php#carres) reçu du site [Monbana](http://www.monbana.fr/accueil.php)

\*5 oeufs

\*200g de chocolat pralinoise

PREPARATION:

Faire fondre le [chocolat pétillants](http://www.monbana.fr/boutique-chocolat.php#carres) au bain-marie ou comme moi dans [une chocolatière](http://www.pearl.fr/cuisine/ustensiles-petit-electromenager/dessert/chocolatiere_PE7220.html) (reçue du site [Pearl](http://www.pearl.fr/)) c'est bien plus pratique et le [chocolat](http://www.monbana.fr/boutique-chocolat.php#carres) reste bien brillant...



Etalez le [chocolat](http://www.monbana.fr/boutique-chocolat.php#carres) fondu dans le [moule à pyramides en silicone](http://www.natarianni.fr/moules-silicone-bake-flex/201-pyramide-moule-silicone-bakeflex.html) (reçu du site [Natarianni](http://www.natarianni.fr/)) à l'aide d'un pinceau et laissez prendre au congélateur 5 minutes.Au bout des 5 min remettez une couche de [chocolat](http://www.monbana.fr/boutique-chocolat.php#carres) fondu et remettez au congélateur.



Ensuite,faire fondre la pralinoise et ajoutez-y les jaunes d'oeufs un à un en mélangeant bien.Battre les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel et les incorporer au chocolat en soulevant bien à la spatule pour ne pas casser les blancs en neige.Placez la mousse obtenue dans le [moule à pyramides en silicone](http://www.natarianni.fr/moules-silicone-bake-flex/201-pyramide-moule-silicone-bakeflex.html) et laissez prendre au congélateur.



Au bout de 1 à 2 heures (tout dépend de la consistante désirée mousse ou mousse glacée),démoulez et servez sur une assiette vous verrez vous ne serez pas déçus!





Bonne journée!