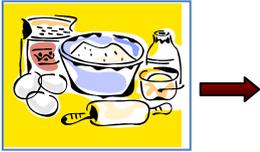


Mousse de fêtes



Ingrédients

Pour la mousse
(4 personnes gourmandes ou 5 raisonnables)

- 100 g de chocolat noir,
- 3 œufs,
- 100 g de crème de marrons,
- Une pincée de cannelle

Pas de sucre !

Pour la crème et la déco

- 1 brique de soja cuisine (200g),
- 1 « Chamonix » orange par personne,
- 20 gouttes d'huile essentielle de mandarine *
- Des copeaux de chocolat
- Du sucre glace
- 1 feuille de gélatine

- Commencer par faire tremper la gélatine dans de l'eau froide puis casser le chocolat en morceaux dans un grand saladier allant au micro ondes, le couvrir largement d'eau et le faire chauffer 3 minutes environ puissance moyenne (la pointe d'un couteau s'enfonce facilement : c'est prêt). Verser l'eau délicatement dans l'évier. Pendant ce temps, vous aurez séparé les jaunes et battu les blancs en neige. Ajouter les jaunes au chocolat (d'où l'utilité du grand saladier), la crème de marrons et la cannelle, puis délicatement les blancs en neige. Répartir dans les coupes.
- Maintenant pour chaque part, couper un « Chamonix » orange en morceaux et les enfoncer légèrement dans la mousse. Presser la feuille de gélatine et l'ajouter à une partie de crème soja que vous aurez chauffée légèrement *sans bouillir*, mélanger et hors du feu incorporer le reste de la crème. Répartir dans les coupes. Entreposer au réfrigérateur 2 heures au moins.

Au moment de servir décorer avec des copeaux de chocolat et du sucre glace.
(J'y verrai bien des petites perles de sucres argentées)

*huile essentielle de mandarine rouge

Au cas où vous ne savez pas comment vous la procurer, vous pouvez la trouver sur :

http://www.aroma-zone.com/aroma/he_fra_fruite.asp#mandarine_rouge (voir coup de cœur pour frais d'envoi réduits)