

Verrine chocolat/citron

Ingrédients :

4 personnes

Pour la mousse au chocolat :

- **200g** Chocolat au lait spécial pâtisserie
-

- **4**Oeufs
- **50g** Beurre
- **50g** Sucre semoule
- **1pincée** Sel
- Calories = Elevé

Pour la mousse au citron :

- **2**Citrons non traités
-

- **2**Oeufs
- **80g** Sucre semoule
- Calories = Elevé
- Préparez la mousse au chocolat. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Concassez le chocolat et faites-le fondre avec le beurre au four micro-ondes 1 min. Fouettez et ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre.

- Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Remplissez les verrines à moitié et réservez au frais.

- Préparez la mousse au **citron**. Pressez les citrons et prélevez quelques zestes. Faites-les blanchir 2 min dans de l'eau bouillante. Egouttez-les.

- Cassez les œufs dans une casserole, ajoutez le sucre et le jus de citron et fouettez 5 min jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez le sabayon du feu et laissez-le refroidir. Répartissez-le dans les verrines sur la mousse au chocolat et réservez 2 h au réfrigérateur. Décorez de zestes de citron avant de servir.

Ustensiles :

- Saladier.
- Fouet manuel et électrique.