|  |
| --- |
| [Mousse au chocolat parsemée de noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317298/1096262368/mousse_au_chocolat_parsemee_de_noix_de_coco.shtml) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse au chocolat parsemée de noix de coco |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 0 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 20 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 5 personnes :**- 200 g de chocolat pâtissier- 5 oeufs- 2 cuillères à soupe d'eau- 1 pincée de sel- [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) râpée pour décorer  |
|  |
| **La recette** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat sur feu doux avec les 2 cuillères à soupe d'eau pour ne pas qu'il brûle, ou au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml). |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'oeufs. [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs avec 1 pincée de sel en neige très ferme. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Incorporer le chocolat fondu aux jaunes d'oeufs. Puis incorporer délicatement et sans trop remuer pour ne pas briser la neige, les blancs. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Transvaser dans des ramequins ou dans un plat de service. Saupoudrer de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) râpée. Mettre au réfrigérateur au moins 3h. |

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** On pourra remplacer le chocolat pâtissier par du chocolat au lait ou praliné à fondre, et même ajouter dans la préparation un peu de noix de coco râpée. Accompagné d'une cuillère de chantilly, c'est encore meilleur ! |