# MOUSSE AU CHOCOLAT

**Pour  6 personnes préparation 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 300g de chocolat (lindt70% très bien ) | *Pour 4 personnes 200g de chocolat* |
| 7/8 œufs | 5/6 œufs |
| Sucre glace (facultatif) | Sucre glace (facultatif) |
| Jus de citron ou pulco | Jus de citron ou pulco |
| 1 pincée de sel | 1 pincée de sel |

1°) A faire 3 ou 4 H avant ou la veille. Faire fondre au bain-marie le chocolat.

2°) Séparer les blancs des jaunes et montez les blancs en neige avec un peu de jus de citron et 1 pincée de sel.

3°) Incorporez les blancs au chocolat fondu sans les cassés. Mettez au frigo

# AMUSE BOUCHE CHOCOLAT CARAMEL en verrines

**Pour  personnes préparation mn la veille ou 3 à 4 H avant**

|  |  |
| --- | --- |
| 100g de chocolat (pas le lindt 70%) | Jus de citron ou pulco |
| 3 œufs | 1 pincée de sel |
| 50g de caramel au beurre salé |  |

1°) A faire 3 ou 4H avant ou la veille. Faire fondre le chocolat au bain-marie.

2°) Séparer les blancs des jaunes et montez les blancs en neige avec un peu de jus de citron et 1 pincée de sel.

3°) Incorporez les blancs au chocolat fondu sans les cassés. Mettez au frigo dans des verrines. Très bon avec le café.

# ROSES DES SABLES

**Pour  4 personnes préparation 20 mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 170 g de chocolat noir | 30g de beurre |
| 60g de corn flakes | 1 cuillère à soupe de sucre glace |

1°) Faire fondre au bain-marie le chocolat, le beurre et le sucre glace. Mélanger.

2°) Une fois homogène on ajoute les corn flakes. On mélange délicatement pour éviter de casser les pétales.

3°) Puis on fait des petits tas avec le mélange et sur une plaque avec du papier sulfurisé et ensuite au frigo.