Desserts

#Mousse au chocolat

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

3 œufs

100 g de chocolat (noir ou au lait)

1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.

Hors du feu, incorporer les jaunes et le [sucre](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx).

Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement au mélange à l'aide d'une spatule.

Verser dans une terrine ou des [verrines](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_verrines_1.aspx) et mettre au frais 1 heure ou 2 minimums.

Décorer de [cacao](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_cacao_1.aspx) ou de chocolat râpé

Déguster

#Gâteau aux pommes

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

100 g de farine

5 cl de lait

90 g de sucre

3 cl d'huile

1 œuf

1 pincée de sel

1/2 paquet de levure

3 pommes

80 g de beurre

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

Préparation :

Mélanger la farine, le [sucre](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) la levure et le [sel](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx). Ajouter l'huile, le lait et l'œuf. Bien mélanger.

Verser dans un moule à manqué beurré ET fariné.

Y déposer les tranches de [pommes](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-pomme_1.aspx) (épluchées et coupées en 12 tranches à peu près!) tout en les chevauchant.

Mettre au four 25 minutes à thermostat 6 (180°C).

Préparer la crème : faire fondre le [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) et ajouter le sucre, la [vanille](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_vanille_1.aspx) et l'œuf.

Quand le gâteau commence à dorer et à lever (après 25 mn), verser la crème dessus.

Terminer la cuisson (15 minutes).

#Crème aux œufs

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

6 œufs entiers

125 g de sucre

3/4 lait

1/4 crème liquide

Extrait de vanille (ou remplacer une partie du sucre par du sucre vanillé)

Préparation :

Faire bouillir le lait et la crème avec l'extrait de [vanille](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_vanille_1.aspx), mélanger le [sucre](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) et les [œufs](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx), incorporer le lait avec les œufs.

Remplir le fond des ramequin de [caramel](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_chic-du-caramel_1.aspx), les remplir avec le mélange précédemment obtenu, puis les faire cuire au bain-marie pendant 3/4 d'heure à thermostat 4 (piquer avec un couteau pour tester la cuisson).