

## *Mousse au Chocolat et Oranges Confites au Triple Sec*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200g
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- ECORCES ORANGES CONFITES	50g
- COINTREAU	1 c à soupe (ou Triple Sec)



### Recette:

- Découpez les écorces d'orange confites en petits dés et arrosez-les d'alcool. Mélangez.
- Cassez le chocolat en petits morceaux.
- Déposez-les dans un caquelon avec la crème et le sucre. Chauffez doucement en remuant de à la spatule jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Réservez hors du feu.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme (Ici, 5 minutes/vitesse 4 au MC avec le fouet).
- Pendant ce temps, intégrez au fouet les jaunes à la crème de chocolat.
- Lorsque les blancs sont bien fermes, ajoutez-les délicatement à la spatule à la crème de chocolat. Puis ajoutez les 4/5 des écorces d'oranges dans la mousse.
- Répartissez dans 6 verrines.
- Réservez au frigo au moins 2 heures.
- Au moment de servir, déposez le reste des écorces d'orange sur le sommet de la crème.

### Remarque:

Repos avant dégustation: 2 heures