**[Mousse au chocolat et son craquant de nougatine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/311526/1173693456/mousse_au_chocolat_et_son_craquant_de_nougatine.shtml)  **

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse au chocolat et son craquant de nougatine  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 15 mn **Cuisson :** 16 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 6 personnes :**    200 g de chocolat noir de bonne qualité    70 g de beurre    35 cl environ de crème liquide (attention, non allégée)    2 gros oeufs    400 g de cassonade    200 g de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml), de graines de sésame ou d'amande entières    un peu d'huile  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat et le beurre au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) (ou au micro-ondes).Ajouter et mélanger les oeufs avec le chocolat fondu, une fois que celui-ci a refroidi.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Pendant ce temps, [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) la crème liquide en chantilly (il suffit de la [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) dans un récipient et avec un fouet bien froids, ou avec un batteur électrique) pendant quelques minutes.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Mélanger environ un tiers de la crème fouettée avec le chocolat pour la [détendre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/40/detendre.shtml).Puis ajouter le reste et mélanger délicatement pour ne pas "casser" la chantilly.Verser dans des ramequins et placer au frais pendant au moins une heure pour que la mousse au chocolat prenne bien.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Dans une casserole, faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) la [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml) avec 8 cuillères à café d'eau. Lorsque le mélange est blond, ajouter les graines de sésame, ou les amandes et [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) émondées et en morceaux. Continuer à mélanger jusqu'à atteindre la couleur du caramel.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Sur une plaque huilée, verser le caramel et l'étaler pour qu'il soit le plus fin possible.Une fois refroidi, après environ 15 minutes, casser la nougatine pour en faire des mouillettes à tremper dans la mousse au chocolat.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Vous pouvez éventuellement aromatiser cette mousse au chocolat avec une cuillère à soupe de whiskey. |

 |