**Mousse au chocolat express**

****

**Temps de préparation :** 10 mn

**Temps de réfrigération :** 3 h 00 mn

**Difficulté :**Très facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Mousse au chocolat express**

200 g de chocolat noir
2 cuillères à soupe de crème liquide
4 cuillères à soupe de sucre
4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
crème Chantilly en bombe.

**Préparation pour Mousse au chocolat express**

Couper le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie ou à feu très doux avec la crème et le sucre.
Verser le chocolat dans une jatte, ajouter l'eau de fleur d'oranger et la Chantilly, mélanger délicatement.
Placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant de servir.