

# Mousseux

## au chocolat noir

par *Gourmand par nature*

Cuisine : paléo, sans gluten, sans lactose, végétarien

Portions : 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Repos : 24 heures



### Ingrédients :

- 150 g de chocolat très noir (70% minimum)
- 4 œufs
- 30 g d'huile de coco
- 30 g de sucre de coco
- 45 mL de lait de coco

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire fondre au bain-marie le chocolat avec l'huile de coco. Bien laisser refroidir.
3. Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Blanchir les jaunes avec le sucre de coco jusqu'à l'obtention d'une crème
4. Ajouter le chocolat dans les œufs.
5. Battre les blancs en neige. Les ajouter délicatement à la préparation.
6. Cuire 15 minutes puis laisser reposer. Une fois refroidi, placer toute une nuit au réfrigérateur.

### La petite astuce ...

Un petit conseil, essayer une fois sans battre les œufs en neige... Je vous laisse tester, dites m'en des nouvelles !