

Mousse au chocolat et à l'orange

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 100 g de chocolat noir ou au lait
- 1 orange pour le jus
- 4 oranges pour la décoration
- 20 g de beurre
- 1 c. à s. de Grand Marnier
- 3 oeufs
- 50 g de sucre

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le chocolat à feu doux. Laver une orange et récupérer le zeste, puis le jus.

Etape 2

Ajouter le Grand Marnier, le zeste et le jus d'orange au mélange. Bien remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Mettre la casserole hors du feu.

Etape 3

Séparer les jaunes et les blancs d'oeufs. Battre les blancs en neige en rajoutant petit à petit le sucre.

Etape 4

Mettre les jaunes d'oeufs dans le mélange au chocolat refroidi et battre le tout. Incorporer délicatement les blancs en neige dans le chocolat sans les casser.

Etape 5

Laver les 4 oranges restantes. Inciser le haut comme pour vider une citrouille et couper le dessous pour qu'elles tiennent debout. Retirer la pulpe et tailler les différentes parties du « visage ».

Etape 6

Verser la mousse à l'intérieur et mettre au frais pendant 2h. Servir en recouvrant les oranges de feuilles de menthe ou de leurs chapeaux.