

# Dessert n°1 : Mousse au chocolat et salade d'oranges

(Pour 4 personnes)

## La mousse au chocolat :

### Ingrédients

- 200g de chocolat noir
- 4 œufs

## La salade d'oranges :

### Ingrédients

- 4 oranges
- 1 citron
- Une cuillère à soupe de sucre roux

## Préparation

- Séparez les blancs des jaunes d'œuf, puis faites fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie.
- Mettez les blancs de côté et mélangez dans un saladier le chocolat fondu et les jaunes.
- Une fois le mélange effectué, montez les blancs en neige.
- Lorsque les blancs sont bien montés, incorporez-les très délicatement à la préparation, à l'aide d'une spatule, afin de ne pas « casser » l'effet mousseux.
- Lorsque votre mousse est prête, soit vous la laissez dans son saladier, soit vous la versez dans différentes verrines. Enfin, placez-la ou les mousses au frais pendant au minimum 2 heures. Plus la mousse reste au frais, plus elle sera meilleure à la dégustation ! 😊
  
- Pour ce qui est de la salade d'oranges, rien de plus simple ! Découpez les oranges en rondelles, puis découpez les rondelles en 4.
- Placez tous les morceaux dans un joli saladier.
- Dans un verre, pressez le citron et ajoutez-y le sucre roux.
- Le jus sucré est optionnel, mais si vous le souhaitez - et que vous êtes gourmands 😊 - versez-le sur les oranges et mélangez le tout.
- Placez la salade au frais pendant le dîner, et sortez-la quelques minutes avant de la servir. Vous pouvez y ajouter de la cannelle ou de la menthe selon vos goûts et vos envies !
  
- Servez votre mousse au chocolat avec la salade d'oranges, qui apportera une touche acidulée au dessert chocolaté !

