

## Mini mousses au chocolat

Pour 6 personnes

PRÉPARATION : 10 min

**60 g de chocolat noir à 40 % de cacao  
minimum cassé en morceaux**

**2 œufs, blancs et jaunes séparés.**

**2 cc de sucre en poudre**

**15 g de Smarties écrasés grossièrement  
pour décorer**

**1** Faites fondre le chocolat au bain-marie, à feu doux, ou au micro-ondes environ 1 minute 30. Laissez tiédir et incorporez les jaunes d'œufs.

**2** Dans un autre bol, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez le sucre et continuez de fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

**3** Mélangez une cuillerée de blancs en neige à la préparation chocolatée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, puis incorporez délicatement le reste des blancs en neige sans les casser. Versez la mousse dans 6 verrines et réservez au frais un minimum de 30 minutes. Décorez avec les Smarties écrasés.