

# Salade de fruits et mousse au chocolat

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de repos : 3 heures

Prix par personne : 3.70 CHF



## Ingrédients

- 1-2 Bananes (240g)
- ½ Ananas
- ½ Mangue
- 200g Fraises
- 2 Kiwis
- 1 Orange
- 2 Pommes (220g)
- 7-10 feuilles Basilic
- 160g Chocolat noir pâtissier (70% de cacao)
- 5 Œufs
- ½ cuillère à café Cannelle
- Sel

### ※ Bon à savoir

Cette mousse au chocolat est un dessert express qui nécessite seulement 2 ingrédients : des œufs et du chocolat. Elle est simple, légère et rapide ... accompagnée de fruits, c'est un régal pour toute la famille !

## Préparation

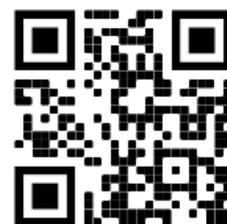
### Mousse au chocolat

1. Séparer le jaune des blancs des œufs et monter ces derniers en neige avec la pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
2. Casser le chocolat en morceaux. Les mettre dans un saladier posé sur une casserole d'eau frémissante ou faire fondre au micro-onde. Ne pas rajouter d'eau sinon le chocolat deviendra granuleux. Remuer à la spatule en bois, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Retirer la casserole du feu et laisser tiédir 10 minutes.
3. Ajouter les jaunes d'œufs et la cannelle au chocolat fondu et mélanger vigoureusement afin que les jaunes ne figent pas.
4. Incorporer ensuite délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat.
5. Verser la mousse dans un saladier ou des coupelles individuelles. Réserver au frais au moins 3h00 (toute une nuit, c'est encore mieux !).

### Salade de fruits

6. Laver, peler et couper les fruits en petits cubes. Les verser dans un grand bol.
7. Laver les feuilles de basilic et les ajouter au bol. Bien mélanger.
8. Servir frais, accompagnée de la mousse au chocolat.

## La recette filmée



Emma Biolley, Estelle Cattin, Mickael Chabloz, Maeva Heinzen, Elisa Héroult, Larissa Lepori