

## Mousse au chocolat version pralinée



Une succulente variante sans beurre... et la crème liquide peut être utilisée dans sa version allégée. De quoi oublier tous les remords de gourmandise...

### Ingrédients pour 4 personnes

150 grammes chocolat noir 70% cacao  
200 grammes de chocolat praliné  
20 cl de crème liquide  
3 blancs d'œufs très frais  
1/2 cuiller à café d'extrait de vanille  
1 cuiller à café de liqueur de café

### Préparation

1. Casser le chocolat en petits morceaux dans un récipient et le faire fondre au bain marie.
2. Porter la crème à ébullition et l'ajouter au chocolat et lisser à la spatule.
3. Ajouter la liqueur.
4. Ajouter la vanille aux blancs d'œuf et les fouetter en neige ferme.
5. Incorporer délicatement les blancs au chocolat en soulevant la masse pour que les blancs ne tombent pas.
6. Mettre dans le moule de service et laisser reposer au moins 24 heures avant de servir.

**Bon appétit!**