


# Mousse au chocolat surprise



 Pour 10 verrines

 10 minutes de préparation

 6 minutes de cuisson

## Ingrédients

- 1 barquette de framboises
- 1 pot de confiture framboise violette
- 200 g de chocolat noir Guanaja
- 100 g de crème fraîche liquide
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- Feuilles de menthe pour décorer

## Outils

- Magimix Cook Expert
- Spatule silicone
- Bol à mixer

## Préparation

- Laver et mélanger les framboises avec 2 c. à soupe de confiture de framboise violette.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel dans la cuve du Cook Expert, sans le bouchon, programme BLANCS EN NEIGE. Les réserver dans un bol à mixer.
- Mettre le chocolat noir coupé en morceaux dans la cuve ainsi que la crème fraîche. Lancer le programme EXPERT 5mn/V3/60°C. Rabattre le mélange et relancer le programme 1 mn.
- Ajouter les jaunes d'œufs par l'ouverture et prolonger le programme 20s/V1/0°.
- Incorporer délicatement cette préparation aux blancs en neige.
- Remplir les verrines à moitié de mousse au chocolat. Déposer quelques framboises à la confiture et les recouvrir de mousse au chocolat. Réserver au frais jusqu'au lendemain.
- Accompagner les verrines avec les framboises à la confiture restantes et décorer d'une feuille de menthe au moment du service.