

## **Mousse au chocolat magique au TM**

### Ingrédients

200 gr de chocolat noir pâtissier

60 ml de jus d'orange

3 oeufs

10 ml d'eau

20 gr de sucre

Mettre dans le bol du TM le chocolat coupé en morceaux

Mixer quelques secondes en allant progressivement vers la vitesse 10

Racler les parois

Programmer 3mn à 50° vitesse 2

A la sonnerie ajouter le jus d'orange

Mixer quelques secondes vitesse 6

Programmer 1 mn à 50° vitesse 2

Réserver le chocolat fondu dans un saladier

Laver et bien essuyer le bol et insérer le fouet

Mettre dans le bol l'eau, les oeufs et le sucre

Programmer 3mn à 70° en commençant vitesse 3 puis passer à la vitesse 4 (vous devez obtenir une mousse)

Incorporer la préparation au chocolat

Répartir dans des verrines

Placer au frais pour un minimum de 2 heures

