

## Mousse cappuccino aux fruits et palets chocolatés



### INGREDIENTS

165 gr de chocolat au lait	90 gr d'amande
4 oeufs	35 gr de beurre
2 c à c de café soluble	100 gr de sucre
2 oranges, 2 kiwis	2 blancs d'œufs
	1 pincée de cannelle
	5 gr de cacao poudre

### MATERIEL NECESSAIRE

1 feuille de cuisson en silicone	1 batteur
----------------------------------	-----------

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Hacher les amandes et les torrifier au four 7 min à 180°.
- 2- Batta les blancs et le sucre légèrement puis ajouter la farine, les amandes, le cacao, la cannelle en poudre, bien mélanger. Verser le beurre fondu refroidi. Mélanger.
- 3- Répartir des petits tas de pâte sur la feuille et cuire à 200° 10 min.
- 4- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Clarifier les œufs puis ajouter les jaunes dans le chocolat. Diluer le café dans 1 c à s d'eau et l'ajouter. Monter les blancs en neige et les incorporer au chocolat.
- 5- Peler les oranges à vif, récupérer les quartiers. Eplucher et couper les kiwis en tranches.

### CONSEILS ET ASTUCES

Répartir la mousse dans des ramequins à café gourmand et disposer les fruits dessus puis mettre au froid.

Alice Délice

