

# La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

## Mousse au nutella



**Pour 8 ramequins**

### **Ingrédients :**

4 oeufs  
2 CS de sucre en poudre  
200g de nutella  
50g de beurre  
50g de crème fraîche épaisse

### **Préparation**

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Faites fondre le NUTELLA avec le beurre dans un saladier en verre placé sur un bain-marie. Laissez tiédir. Mélangez la préparation au NUTELLA aux jaunes battus puis incorporez la crème fraîche.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme. À l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Répartissez la mousse dans huit ramequins individuels et placez-les au réfrigérateur pour au moins 6 heures. L'idéal est de mettre la mousse au congélateur pendant une demi-heure avant de servir : elle sera plus ferme.

### **Conseil :**

Disposez dans le fond des ramequins une fine couche de noisettes grillées et concassées.

<http://cuisinedannso.canalblog.com>