

**2 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 5 min**

**Difficulté : 4 / 4**

## Ingrédients :

50 g de chocolat noir  
60 g de chocolat au lait  
2 œufs  
10 ml de crème fraîche  
2 feuilles de brick  
15 g de beurre fondu  
Sucre glace



# MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS EN FEUILLETÉ

## Préparation :

### MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

- 1 - Faites fondre le chocolat au lait
- 2 - Ajoutez 1 jaune d'œuf, la crème fraîche battue en chantilly puis le blanc d'œuf battu en neige. Bien mélanger à chaque fois.

### MOUSSE CHOCOLAT NOIR

- 3 - Faites fondre le chocolat noir.
- 4 - Ajoutez 3 jaunes d'œuf puis les 3 blancs battus en neige.

### FEUILLETÉ

- 5 - Coupez chaque feuille de brick en cercles à l'emporte-pièce (ou à l'aide d'une boîte de conserve vide).

- 6 - Badigeonnez-les avec le beurre fondu.

- 7 - Disposez-les dans un plat et faites-les dorer 2 à 3 minutes au four (th.7-220°C).

*Juste avant de servir, préparez chaque ramequin en alternant une couche de mousse de chocolat au lait, une feuille de brick, une couche de chocolat noir...*

*Suggestion  
d'accompagnement :  
Blaisac Rouge, servi  
entre 16 et 18°C.*

