

# Mousse au chocolat à l'espresso et à l'orange

durée totale **5 min.** 5 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):  
**2.534 kJ / 606 kcal**

Matières grasses: **54 g** Protéines: **7,5 g**  
Glucides: **22,5 g**

## INGRÉDIENTS

2 portions

<b>60 g</b>	de chocolat noir (85 % de cacao), fondu
<b>30 ml</b>	d'espresso
<b>1 càc</b>	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
<b>1</b>	gros œuf, séparé
<b>1,5 càc</b>	de cannelle moulue
<b>0,5</b>	orange, pour le zeste
<b>80 ml</b>	de crème double, réfrigérée
<b>1 càc</b>	de sucre
<b>0,5</b>	orange, coupée en tranches, pour la décoration
<b>1 càc</b>	de chocolat noir râpé

## PRÉPARATION

### Étape 1

**60 g** de chocolat noir (85 % de cacao), fondu - **30 ml** d'espresso - **1 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Dans un bol de taille moyenne, mélanger le chocolat noir fondu, l'espresso et la sauce soja Kikkoman. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.

### Étape 2

**1** gros jaune d'œuf - **0,5 càc** de cannelle moulue - **0,5** orange, pour le zeste  
Ajouter le jaune d'œuf, la cannelle et le zeste d'une demi-orange au mélange au chocolat. Mélanger bien, puis réserver.

### Étape 3

**80 ml** de crème double, réfrigérée - **1** gros blanc d'œuf - **1 càc** de sucre  
Dans un bol réfrigéré séparé, battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Dans un autre bol propre, fouetter le blanc d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir une mousse ferme. Incorporer un tiers de la crème fouettée au mélange de chocolat pour le détendre, puis incorporer délicatement le reste. Enfin, incorporer les blancs d'œufs battus jusqu'à ce qu'il ne reste plus de traces blanches.

### Étape 4

**0,5** orange, coupée en tranches, pour la décoration - **1 càc** de cannelle moulue - **1 càc** de chocolat noir râpé  
Répartir la mousse dans deux verres ou bols. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins

2 heures, ou jusqu'à ce que la mousse ait pris.  
Servir garni de tranches d'orange, d'une pincée de  
cannelle et de chocolat râpé.