

🎃 Recette Halloween : mousse au chocolat dans des clémentines

Si vous cherchez une **recette pour Halloween** originale et facile à réaliser avec les enfants, cette idée de **mousse au chocolat** va vous plaire 🎃. Les clémentines sculptées en petites lanternes accueillent une délicieuse mousse au chocolat maison. Un dessert ludique, simple et idéal pour vos soirées d'Halloween.



🍰 Ingrédients pour 6 personnes

6 clémentines, 6 œufs, 1 tablette de chocolat noir

Préparation de la recette 👩🍳

Découpez le dessus des clémentines et retirez délicatement la chair en laissant un chapeau. Coupez la chair en petits cubes. Avec quelques carrés de chocolat fondu, dessinez une bouche, des yeux et un nez directement sur les clémentines à l'aide d'un pique en bois, ou réalisez de petites découpes avec un couteau pointu.

Pour la mousse au chocolat 🍫

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Ajoutez les jaunes au chocolat fondu et mélangez bien. Montez les blancs en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation pour une mousse légère.

Montage et réfrigération ❄️

Stabilisez vos clémentines en coupant légèrement leur base. Déposez quelques dés de chair au fond, puis versez la mousse au chocolat jusqu'au bord. Replacez les chapeaux pour l'effet lanterne. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.

🎃 Astuce gourmande

Le petit + : ajoutez quelques zestes d'orange pour encore plus de peps !

Un dessert d'Halloween aussi amusant que savoureux, à partager en famille ou entre amis. Joyeuse dégustation ! ❤️