**Oeufs à la neige au chocolat**

|  |
| --- |
| Photo de Œufs à la neige au chocolatPour 4 personnesPréparation 20 minCuisson 10 minRepos 2h |

**Ingrédients**

**pour Oeufs à la neige au chocolat**

* 6 oeufs
* 50 cl de lait
* 10 cl de crème liquide
* 150 g de sucre
* 100 g de chocolat noir (haché au mixeur)
* 1 pincée de sel
* 2 c. à soupe de sucre glace
* 3 c. à soupe d' amandes effilées
* 2 c. à café de cacao amer

**Préparation**

**1**

Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition.

**2**

Séparez les blancs des jaunes d’œufs.

**3**

Battez les jaunes et le sucre jusqu’à ce que le mélange soit blanc et crémeux.

**4**

Versez alors un peu de lait bouillant en fouettant sans arrêt. Puis remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant doucement avec une spatule en bois jusqu’à ce que la préparation nappe la cuillère.

**5**

Ajoutez alors le chocolat haché et remuez jusqu’à dissolution complète. Laissez refroidir.

**6**

Montez les blancs en neige très ferme avec le sel. Puis incorporez le sucre glace en continuant à fouetter.

**7**

Faites chauffer une grande casserole d’eau.

**8**

Quand elle commence à bouillir, baissez le feu et maintenez un très léger frémissement.

**9**

A l’aide de 2 cuillères à soupe, formez des quenelles de blancs de neige.

**10**

Mettez-les par 3 ou 4 dans la casserole d’eau et laissez cuire 2 min de chaque côté.

**11**

Sortez-les et posez-les sur du papier absorbant.

**12**

Recommencez jusqu’à épuisement des blancs.

**13**

Posez les œufs à la neige sur la crème au chocolat et gardez au frais pendant au moins 2 h.

**14**

Avant de servir, faites légèrement griller les amandes à la poêle et parsemez-en les œufs à la neige.

**15**

Saupoudrez-les également de cacao amer.