



Autres desserts aux fruits
Melon au chocolat



3h35 **30 min** **5 min** **3h** **491**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

2 Melon
200 g **Chocolat noir**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Sucre semoule**
1 Sel

Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Casser le chocolat en petits morceaux et les mettre dans un cul de poule.
- 2 Fondre les morceaux de chocolat au bain-marie en remuant.
- 3 Ôter du feu et laisser tiédir.
- 4 Clarifier les oeufs. Les réserver dans deux récipients différents.
- 5 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 6 Petit à petit, incorporer les jaunes d'oeufs au chocolat en continuant à fouetter.
- 7 Battre les blancs en neige ferme.
- 8 Incorporer délicatement les blancs au chocolat en remuant du haut vers le bas pour ne pas démonter les blancs.

Étape 2

Dressage des melons et finition

- 1 Couper les melons en deux et les vider.
- 2 Remplir chaque demi-melon avec la mousse.

3 Réserver les demi-melons farcis au réfrigérateur au moins 3 heures avant de les servir.