 **Mousse siphon au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/03/Mousse-au-chocolat-au-siphon-_DSC0255_24719.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 100 g d'eau  
- 75 g de sucre  
- 40 g de cacao  
- 150 g de chocolat noir  
- 250 ml de crème fleurette**

**1 siphon - 2 cartouches de gaz**

Mettre dans une casserole l'eau, le sucre et le cacao.  
Porter à ébullition en remuant et laisser frémir pendant une minute.  
Mettre dans un petit saladier la crème et le chocolat cassé en morceaux et faire fondre au micro-ondes (**ou plus classiquement, porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat**).  
Remuer pour lisser la préparation.  
Verser le mélange au cacao dans la crème au chocolat et bien remuer pour éliminer les éventuels grumeaux dus au cacao (**j'ai donné un "coup" de mixeur plongeant**).Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant au-moins 30 minutes.  
Rincer le siphon à l'eau froide et le remplir de la préparation au chocolat.  
Fermer le siphon et percuter 2 cartouches de gaz (♦). Bien agiter.  
Au moment du dessert, garnir les coupelles de service.