**Mousse chocolat caramel

 Pour 6 à 8 Gourmands**

**- 200 g de chocolat noir**
**- 3 càs de crème liquide**
**- 6 œufs**
**- 1 càc de sucre en poudre**
**Caramel :**
**-100 g de sucre**
**- 60 g de beurre** salé
**- 100 ml de crème**

**Le caramel :**
**Mettre le sucre** à feu doux et préparer un caramel ambré. **Hors du feu,** ajouter délicatement la crème chaude et bien remuer, en remettant quelques instants à chauffer pour obtenir une préparation lisse.
**Ajouter le beurre,** coupé en petits dés et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé.
**Laisser refroidir.
Pour ma part, j'avais préparé un gros pot de** [**caramel au beurre salé**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=3464&preview=true) **la veille.
J'en ai prélevé 250 g pour agrémenter la mousse.
La mousse :**
**Séparer les blancs** des jaunes d'œufs.
**Monter les blancs en neige** avec la cuillerée à café de sucre en poudre.
**Faire fondre le chocolat** au bain-marie ou au micro-ondes avec trois cuillerées de crème.
**Ajouter les jaunes d'œufs** un par un en mélangeant entre chaque.
**Incorporer le caramel** toujours en remuant.
**Incorporer enfin délicatement** les blancs en neige, à l'aide d'une spatule.

**Répartir la mousse** dans les verrines.
**Réserver au réfrigérateur** pendant au minimum deux heures.
**Surmonter d'une rosace** de chantilly pour les plus Gourmands