**Mousse crème choco**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**-2 œufs  
- 80 g de sucre en poudre  
- 200 g de chocolat (amer si possible)  
- 1 càs rase de café soluble  
- 120 g de fromage blanc  
- 100 g de crème fleurette + 2 càs**

Diluer le café soluble dans 2 cuillerées à soupe d'eau chaude.  
Faire fondre le chocolat avec 2 cuillerées à soupe de crème et ajouter le café.  
Bien remuer et laisser refroidir.  
Placer un saladier dans un bain-marie avec les œufs entiers et le sucre.  
Fouetter pendant environ 8 minutes comme pour monter une génoise.  
Retirer le saladier du bain-marie et continuer à fouetter pendant 4 à 5 minutes.  
Laisser refroidir.  
Battre le fromage blanc dans une terrine en incorporant peu à peu le chocolat fondu.  
Incorporer l'appareil aux œufs.  
Fouetter la crème très froide en Chantilly et l'incorporer délicatement à la mousse au chocolat à l'aide d'une spatule.  
Garnir les coupes et mettre au frais jusqu'au service.