 **Mousse siphon au chocolat**

 **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.