**Mousse chocolat caramel  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Mousse-chocolat-caramelDSCN8342_28518.jpg) 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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Incorporer enfin délicatement** les blancs en neige, à l'aide d'une spatule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Répartir la mousse** dans les verrines.  
**Réserver au réfrigérateur** pendant au minimum deux heures.  
**Surmonter d'une rosace** de chantilly pour les plus Gourmands