

# VERRINES CHOCO-CARAMEL

  
4 pers  
20 min  
15 min  
1 h

## VOTRE PANIER NETTO

200 g de chocolat noir

•  
4 œufs

•  
100 g de sucre

•  
8 barres caramel

•  
100 g de pépites de chocolat

## PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
2. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi, puis mélangez au chocolat fondu.
3. Montez les blancs en neige à l'aide d'une petite pincée de sel et mélangez-les au chocolat. Versez le mélange dans des petites verrines. Réservez au frais.
4. Préchauffez votre four à 200°C. Mettez les barres caramel sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 5 cm. Faites cuire de 6 à 8 min jusqu'à obtention de «dentelles». Laissez refroidir vos tuiles pour qu'elles durcissent.
5. Mettez les tuiles de caramel sur vos mousses au chocolat et saupoudrez de pépites de chocolat.