



4 pers

20 mn



## Duo de mousses aux Oreo

■ 80 g de biscuits Oreo ■ 150 g de  
chocolat blanc à cuire ■ 150 g de  
chocolat noir à cuire ■ 2 blancs d'œufs  
■ 2 c. à soupe de crème fraîche ■ sel.

**Faites fondre les 2 chocolats  
séparément** au bain-marie ou  
au micro-ondes. Laissez-les tiédir.

**Montez les blancs en neige**  
bien ferme avec 1 pincée de sel.

**Fouettez 1 c. à soupe de crème  
fraîche** avec le chocolat blanc,  
puis incorporez délicatement  
la moitié des blancs en neige.

**Répétez cette opération avec  
le chocolat noir** fondu et le reste  
de crème et de blancs en neige.

**Cassez grossièrement les Oreo,**  
et tapissez-en le fond de 4 verrines.

**Montez les verrines** en alternant  
mousse au chocolat blanc, mousse  
au chocolat noir et biscuits  
concassés. Terminez par des Oreo,  
pour la déco. Servez aussitôt.