



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.