*Autres desserts aux fruits*

# Melon au chocolat

| 3h35 | 30 min | 5 min | 3h | 491 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

2 **Melon**
200 g **Chocolat noir**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
60 g **Sucre semoule**
1 **Sel**

**Étape 1**

## Préparation de la mousse au chocolat

1. Casser le chocolat en petits morceaux et les mettre dans un cul de poule.
2. Fondre les morceaux de chocolat au bain-marie en remuant.
3. Ôter du feu et laisser tiédir.
4. Clarifier les oeufs. Les réserver dans deux récipients différents.
5. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
6. Petit à petit, incorporer les jaunes d'oeufs au chocolat en continuant à fouetter.
7. Battre les blancs en neige ferme.
8. Incorporer délicatement les blancs au chocolat en remuant du haut vers le bas pour ne pas démonter les blancs.

**Étape 2**

## Dressage des melons et finition

1. Couper les melons en deux et les vider.
2. Remplir chaque demi-melon avec la mousse.

3 Réserver les demi-melons farcis au réfrigérateur au moins 3 heures avant de les servir.