



**Mousse
au chocolat**
Un brin d'amour

Pour 6 personnes | Préparation : 20 min | Repos : 2 h

Mousse au chocolat

RECETTE

INGRÉDIENTS

Mousse

Chocolat noir Caraïbe 66% VALRHONA.....	200 g
Beurre.....	25 g
Crème liquide entière.....	15 cl
Oufs.....	4
Sucre en poudre.....	25 g

Chantilly

Crème liquide entière.....	25 cl
Sucre glace.....	50 g

ÉTAPE 1

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, faire bouillir la crème, puis verser sur le chocolat fondu en mélangeant au fouet.

ÉTAPE 2

Ajouter le beurre à température ambiante, coupé en morceaux, en mélangeant jusqu'à complète incorporation.

ÉTAPE 3

Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme en ajoutant petit à petit le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs au mélange de chocolat et fouetter jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

ÉTAPE 4

Incorporer les blancs en neige petit à petit à l'aide d'une maryse, en veillant à ne pas les casser. Pour plus de gourmandise, il est possible d'ajouter des éclats de noisettes préalablement torréfiées avec un peu de fleur de sel.

DÉCORS CHOCOLATREE

Un brin d'amour



ÉTAPE 5

Couler dans des ramequins ou pots en verre, et râper quelques noisettes sur le dessus. Laisser prendre 2h minimum au réfrigérateur.

ÉTAPE 6

Réaliser une chantilly en fouettant la crème avec le sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

ÉTAPE 7

Ajouter une pointe de chantilly sur le dessus de la mousse et des décors *Un brin d'amour* CHOCOLATREE avant de déguster bien frais.

