

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Duo de mousses au chocolat

Ingrédients pour la mousse au chocolat noir

300g de chocolat noir, 400g de crème fleurette, 40g de sucre, 3 cuillères à soupe d'eau, 4 jaunes d'oeufs.

Préparation

Commencez par fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et légère.

Mélangez le sucre à l'eau dans une casserole sur feu doux et en remuant régulièrement jusqu'à l'obtention d'un sirop (le sucre ne doit pas se colorer!!!).

Fouettez les jaunes d'oeufs vigoureusement pour qu'ils soient mousseux. Ajoutez petit à petit le sirop aux oeufs sans cesser de battre. Le mélange doit prendre un peu de volume et tiédir.

Faites fondre le chocolat (au bain-marie ou au micro-ondes). Ensuite, incorporez le chocolat aux oeufs battus. Le mélange doit être bien homogène avant d'y ajouter délicatement la crème fouettée.

Versez la mousse dans des verrines en les tenant en biais. Déposez les verrines dans le frigo en veillant à ce qu'elles restent en équilibre afin que la mousse prenne bien.

Pendant que la mousse refroidi, préparez la mousse au chocolat blanc...

Ingrédients pour la mousse au chocolat blanc

330g de chocolat blanc, 500g de crème fraîche fleurette, 30g de sucre, 1,5 cuillère à soupe d'eau, 4 jaunes d'oeufs.

Préparation

Fouettez la crème fraîche, comme dans la recette précédente, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Faites un sirop avec le sucre et l'eau. Dès l'ébullition, retirez le sirop du feu.

Fouettez les jaunes d'oeufs pour qu'ils soient onctueux avant d'y ajouter le sirop. Remuez jusqu'à ce qu'il soit léger et tiède.

Faites fondre le chocolat blanc (au bain-marie ou au four à micro-ondes), puis incorporez-le au mélange d'oeufs battus. Lorsque le mélange est homogène, incorporez la crème fraîche avec une spatule.

Versez la mousse dans les verrines, puis laissez prendre la mousse au moins une heure au réfrigérateur.

Avant de servir, saupoudrez d'un peu de chocolat râpé.

Accompagnez cette mousse de quelques fruits rouges.