

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR A LA CRÈME ANGLAISE

Pour 6 mini pots à confiture de 20cl :

Crème anglaise : 20cl lait entier - 2 jaunes d'oeufs - 25g sucre - 1 gousse de vanille -

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, délayer avec le lait bouillant. Reverser le tout dans la casserole et cuire tout en remuant jusqu'à 83°. Retirer du feu, fouetter encore puis laisser refroidir. Ôter la gousse de vanille, passer éventuellement au chinois.

Mousse au chocolat noir : 360g chocolat noir à 60% - 450g crème liquide entière -

Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance 500W de 30 secondes en 30 secondes). Verser la crème anglaise chaude en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélanger avec une spatule énergiquement sans faire pénétrer de l'air. Mixer pour lisser (avec le mixeur plongeant).

Fouetter la crème liquide en chantilly mousseuse (pas ferme). Quand le mélange précédent a atteint 45/50° ajouter 1/3 de la crème montée. Mélanger puis ajouter délicatement le reste de la crème.

Verser dans les pots (pour moi avec une poche sans douille). Entreposer au réfrigérateur couverts jusqu'au lendemain.