

Mousse au chocolat

Dessert pour 4 personnes

Ingrédients 250 g de chocolat noir
Suggestion Chocolat belge
100 ml de crème 35 %
6 jaunes d'œufs et conserver les blancs pour la meringue
1 pincée de sel
2 c. à soupe de sucre
4 unités de framboises
4 unités de mûres
4 feuilles de menthe
8 langues de chat

Méthode

Casser le chocolat en morceaux et mettre dans une bassine.
Mettre de l'eau dans une casserole et porter à ébullition. Retirer la casserole du feu et déposer la bassine sur la casserole pour y faire fondre le chocolat.
Chauffer la crème et le sucre ensemble et verser sur le chocolat. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Ajouter un à un les jaunes d'œufs et bien mélanger.
Pour la meringue, ajouter la pincée de sel aux blancs d'œufs et monter en neige à l'aide d'un batteur électrique. (en neige, c'est que les blancs sont bien fermes)
Incorporer la meringue au chocolat en soulevant délicatement la masse avec une spatule jusqu'à ce que la mousse devienne homogène.

Dressage

Dresser dans des coupes individuelles, couvrir de papier film et réfrigérer.

Avant le service.

Sortir la mousse 15 minutes avant sa dégustation, elle aura une texture plus souple.
Décorer avec les petits fruits, les feuilles de menthe et les langues de chat.



Chef Croze