

Mousse fouettée au chocolat de C. Felder



-Shopping : pour un grand saladier

- 325 g de chocolat pâtissier, si possible à 70%
- 500 g de crème fraîche liquide (si possible, à 35 % de mat. grasse) très froide
- 6 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 140 g de sucre
- 3 cuillerées à soupe d'eau

-In process :

- Casser le chocolat en petits morceaux dans un saladier en verre.
- Le passer au micro-ondes par séquence de 30 sec, en remuant bien à chaque fois.
- Dans un GRAND saladier, mettre les œufs et les jaunes, battre légèrement.
- Verser le sucre dans une casserole, rajouter l'eau.

- Faire bouillir. Quand tout le sucre est bien fondu, verser en filet sur les œufs tout en battant au fouet électrique. Continuer jusqu'à l'obtention d'une mousse homogène (consistance d'une meringue italienne), soit environ 5 à 10 min.
- Verser le chocolat fondu tiède sur ce mélange délicatement. Mélanger à la maryse.
- Monter la crème fraîche en crème fouettée (elle doit tenir entre les branches du batteur, mais rester légère).
- L'incorporer au mélange chocolaté à l'aide d'une spatule silicone, en faisant un mouvement rotatif de bas en haut, du bord vers le centre, et en faisant tourner le saladier.
- Selon le choix, laisser dans ce récipient, ou verser dans des contenants individuels.
- Mettre au frais.

Remarque : selon la température des mélanges, vous pouvez créer des petites paillettes de chocolat qui craquent sous la dent !