

Passionnement chocolat

Pour 6 personnes

Brownie

80g de beurre

200g de chocolat noir

48g de farine

100g de sucre

80g de noix

2 œufs

Mousse au chocolat

200g de chocolat noir

5 œufs

Chantilly passion

150ml de crème liquide entière bien froide

50g de sucre glace

100ml de jus de fruits de la passion

150g de mascarpone

1 fruit de la passion

Matériel: 6 cercles de pâtisserie de 8cm de diamètre sur 4 cm de haut, papier sulfurisé.

Le brownie: Chemisez vos cercles: découpez 6 bandes de papier sulfurisé de 4cm de long et de 26cm de long, huilez l'intérieur des cercles et plaquez-y les bandes de papier sulfurisé, l'huile va les coller aux cercles.

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro onde.

Concassez les noix. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez le mélange chocolat-beurre puis la farine et enfin les noix concassées. Placez vos cercles chemisés sur une plaque recouverte de papier cuisson et versez la pâte dans les cercles. Enfourez à 180°C pendant 15-20 minutes (le centre doit être encore humide). Laissez refroidir.

La mousse au chocolat: Faites fondre le chocolat au micro onde (3 minutes à 350W)

Séparez les blancs d'œufs des jaunes, montez les blancs en neige ferme.

Mélangez les jaunes d'œufs et le chocolat fondu, incorporez 1/3 des blancs en neige et mélangez pour détendre le mélange au chocolat, puis incorporez délicatement le reste des blancs.

Versez la mousse sur les brownies et laissez prendre au frigo pendant au moins trois heures (voir 1 nuit).

Chantilly passion: Montez la crème en chantilly ferme avec le sucre glace. Incorporez le jus de fruit de la passion et le mascarpone, fouettez à vitesse maxi jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme.

Démoulez les brownies-mousse au chocolat, retirez le papier sulfurisé puis à l'aide d'une poche à douille pochez la chantilly passion sur la mousse au chocolat.

Pour finir, récupérez la pulpe d'1 fruit de la passion et répartissez-la sur la chantilly, réservez au frais et sortez les gâteaux 30 minutes avant de les servir pour laissez à la mousse le temps de se réchauffer un peu, servez à l'assiette accompagné d'une quenelle de chantilly passion.