

Mousse au chocolat liégeois.



INGRÉDIENTS pour +/- 6 verrines moyennes.

- 200 g de chocolat noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- 250 g de crème liquide entière froide
- 130 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace
- 1 cuil à café de vanille liquide

ASTUCES & CONSEILS

- ...

PRÉPARATION

1. Concasser le chocolat et le mettre dans un récipient allant au micro-onde. Faire fondre par tranche de 30 secondes en mélangeant à chaque fois pour ne pas le brûler. Réserver.
2. Séparer les blancs de jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige ferme avec le sel.
3. Dans un saladier fouetter les jaunes et y incorporer le chocolat fondu, puis fouetter à nouveau.
4. Verser la moitié des blancs dans le mélange jaunes / chocolat et mélanger vivement pour détendre l'appareil.
5. Ajouter le reste des blancs en neige et mélanger délicatement à la maryse pour rendre l'appareil léger.
6. Verser la mousse dans vos verrines jusqu'au 3/4 et réserver au frais.
7. Mettre la cuve de votre robot ainsi que le fouet 10 min au congélateur.
8. Dans la cuve de votre robot, mettre le mascarpone, la crème froide, la vanille et commencer à fouetter à vitesse moyenne.
9. Verser le sucre glace en 3 fois en augmentant la vitesse à chaque fois.
10. Continuer à fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme qui forme un bac d'oiseau sur le fouet.
11. Mettre la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille étoile et pocher sur vos mousse au chocolat.
12. Réserver au frais.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »