

Mousse au chocolat

 maviecaramel.fr/mousse-au-chocolat

Ma vie caramel

5 avril
2020

Préparation : 30 min

Pose froid : 1 h

Cuisson : 5 min

Difficulté : facile

Préparation : 30 min

Pose froid : 4 h

Cuisson : 5 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **200 g** de chocolat noir
- **80 ml** de crème liquide
- **20 g** de sucre
- **6** blancs d'œuf
- **2** jaunes d'œuf
- **1 cac** de poudre de vanille (optionnelle)

Matériels

- Des ramequins
- Un fouet
- Une maryse
- Une balance

Ingrédients

- **200 g** de chocolat noir
- **80 ml** de crème liquide
- **20 g** de sucre
- **6** blancs d'œuf
- **2** jaunes d'œuf
- **1 cac** de poudre de vanille (optionnelle)

Matériels

- Des ramequins
- Un fouet
- Une maryse
- Une balance

A savoir avant de commencer

| *Utilisez une maryse pour incorporer les blancs au chocolat cela évitera de casser la mousse, levez la mousse du centre vers l'extérieur délicatement tout en tournant le saladier.*

| *La mousse se conserve maximum 48 heures au réfrigérateur.*

| *Pour éviter que votre chocolat soit granuleux ne pas mélanger vos jaunes d'œufs directement au chocolat .*

La recette

| Faites fondre le chocolat au bain-marie et en parallèle faites chauffer votre crème avec la poudre de vanille.

| Hors du feu versez votre crème sur votre chocolat et mélangez afin d'obtenir une préparation bien lisse et homogène puis réservez.

| Réalisez une meringue française pour cela rien de plus simple mettre vos blancs dans la cuve du batteur à vitesse moyenne, le mélange va devenir mousseux. C'est à ce moment qu'il faudra ajouter la moitié de votre sucre et battre à vitesse maximum. Quand les blancs commencent à se monter en neige ajoutez le reste du sucre et battre environ **2 minutes** jusqu'à obtenir un joli bec d'oiseau.

| Mettre une petite partie de votre meringue dans votre mélange chocolat crème et fouettez énergiquement.

| Ajoutez vos jaunes d'œufs et mélangez.

| Ajoutez le reste de la meringue et mélangez délicatement à la maryse.

| Versez vos mousses dans des petits pots et placez-les minimums **4 heures** au réfrigérateur.

| Voilà vos mousses au chocolat sont prêtes.

DÉGUSTEZ ! 😊