


NOTRE INCROYABLE RECETTE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS :

 200G DE CHOCOLAT NOIR

 60 GR DE SUCRE

 7 BLANCS D'ŒUF + 2 JAUNES D'ŒUFS

 1 PINCÉE DE SEL

 100 GR DE BEURRE FRAIS

ÉTAPES TRÈS TECHNIQUES :

* Préparez tous vos ingrédients, clarifiez vos œufs (comme technique à retrouver auprès de vos tantes 😊)

* Faites fondre votre chocolat noir au bain-marie. Mode d'emploi : ajoutez de l'eau dans votre casserole, faites chauffer. Mélangez votre cu de poche avec votre chocolat coupés en morceaux à l'intérieur dans votre casserole. Attention, le cu de poche ne doit pas toucher l'eau ! Laissez fondre tranquillement et remuez de temps en temps à l'aide de votre maryse afin d'aider vos carrés de chocolat à fondre et homogénéiser la texture !

* Pendant ce temps, passez au montage de vos blancs !

Né pas mettre le batteur à fond, vitesse moyenne c'est bien pour commencer. Cela prend un peu plus de temps mais assure une belle qualité de blancs montés. Vos blancs sont d'abord moussus, puis, au bout de quelques minutes, vous apercevez la trace du fouet dans vos blancs. Parfait ! C'est le moment d'ajouter votre pincée de sel et votre sucre (en 1 fois), et d'augmenter la vitesse du batteur, pas au maximum mais presque ! On se sert « les œufs 😊 ». Ils doivent être fermes mais souples et lisses. Ils ne doivent pas être caustiques et se détacher en bloc. Faites faire le seiner à votre saladier ! Les blancs ne bougent pas ? C'est prêt.

Revenez à votre chocolat. Il est parfaitement fondu ? Génial ! Hors du feu, ajoutez votre beurre coupés en morceaux. Remuez à l'aide de votre maryse jusqu'à la fonte complète des morceaux de beurre.

* Une fois que votre chocolat et votre beurre sont liés, ajoutez-y vos 2 jaunes d'œufs (préalablement battus) en filet, et progressivement. Tout en mélangeant vivement avec votre maryse ! C'est un moment très technique. Si la différence de température entre votre mélange chocolat et vos jaunes est trop importante, ceux-ci vont se cuire et former des amalgâmes disgracieux. 😞

* Ensuite, c'est l'étape de la « détente » ! Ajoutez une petite partie de vos blancs à l'aide de votre maryse pour homogénéiser les températures des deux masses. À ce moment-là, pas d'impétuosité à casser les blancs. Vous pouvez mélanger vivement !

* Dernière étape, incorporez le chocolat en 2 temps dans les blancs montés et mélangez délicatement de l'intérieur vers l'extérieur avec votre maryse en prenant garde cette fois-ci de ne pas les casser !

* Réservez au FRAIS au minimum pendant 1 heure.



Couvrez !



www.leschocolats.com