

Mousse au chocolat

Préparation: env. 35 min
Mise au frais: env. 3 heures

100 g de **chocolat noir**,
grossièrement concassé
eau, bouillante

2 **jaunes d'œuf frais**
2 c. à soupe de **sucré**

2 dl de **crème**, fouettée

2 **blancs d'œuf frais**
1 pincée de **sel**
1 c. à soupe de **sucré**

mettre dans une terrine
faire fondre le chocolat (photo 1)

travailler jusqu'à ce que la masse blan-
chisse, ajouter tout de suite le chocolat,
bien mélanger

ajouter $\frac{1}{3}$ à la masse en remuant au fouet,
incorporer soigneusement le reste avec
une spatule en caoutchouc

battre en neige

ajouter, continuer à battre jusqu'à ce
que la neige brille. Incorporer soigneuse-
ment par portions à la masse au choco-
lat avec une spatule en caoutchouc, cou-
vrir et mettre au frais env. 3 heures

Service: former des boules au portionneur à glace ou des quenelles avec
2 cuillères; plonger régulièrement le portionneur ou les cuillères dans de
l'eau chaude. Dresser la mousse sur les assiettes.

Remarque: ne pas conserver les restes de desserts à base d'œufs crus.

Par personne: lipides 25 g, protéines 7 g, hydrates de carbone 22 g, 1420 kJ (339 kcal)

Suggestion

Décorer avec de la sauce au chocolat (voir à droite), de la crème fouettée
ou des fruits frais.

Affiner

- Incorporer au chocolat 2 c. à café de liqueur de café (p. ex. Tia Maria) avec
la masse aux œufs.
- Prélever les filets d'une ou deux oranges, les disposer en éventail sur
l'assiette, dresser la mousse à côté.
- Retirer couronne, tronc et écorce d'un mini-ananas, couper en tranches
d'env. 2 mm, disposer en éventail sur l'assiette, dresser la mousse à côté
- Décorer la mousse d'éclats de caramel (voir en bas).
- Décorer la mousse de petites feuilles de menthe.

Variante: Mousse au Toblerone

Préparer la **mousse au chocolat** comme ci-dessus, avec 100 g de **chocolat
Toblerone noir** au lieu de chocolat noir.



Préparer un caramel

Dans une large casserole,
porter à ébullition le sucre,
l'eau et le jus de citron,
sans remuer. Baisser le feu,
cuire à feu doux en agi-
tant de temps en temps
la casserole d'avant en
arrière jusqu'à obtention

d'un caramel brun noisette.

Attention: un caramel trop foncé a un goût amer.



Eclats de caramel

Préparer un **caramel** avec
5 cs de **sucré**, 2 cs d'**eau**
et un peu de **jus de citron**.
Verser tout de suite sur une
plaque chemisée de papier
à pâtisserie, laisser refroidir,
réduire en morceaux avec
un rouleau à pâte.



Mettre les morceaux de
chocolat dans une terrine,
verser l'eau bouillante de
manière à recouvrir entière-
ment le chocolat. Laisser
reposer env. 2 min sans
jamais remuer. Enlever déli-
catement le trop-plein
d'eau et ne garder qu'env. 1 cs, lisser tout de suite avec
le chocolat fondu.



Mousse rapide sans œufs

Dans une terrine à paroi
mince placée au-dessus d'un
bain-marie frémissant, faire
fondre 100 g de **chocolat
noir**, grossièrement concas-
sé, avec 2 cs de **cognac**
et 1 cs d'**eau**, lisser, retirer,

laisser tiédir un peu. Incorporer 2 dl de **crème**,
fouettée. Mettre au frais et servir comme mousse
au chocolat.

Préparation à l'avance: préparer la veille, couvrir et
mettre au frais.



Sauce au chocolat

Dans une petite casserole,
faire fondre à feu doux, en
remuant, 150 g de **chocolat
noir**, concassé, avec 2 dl de
demi-crème. Servir la sauce
tiède dans une saucière
(p. ex. avec de la glace vanille,
pour une coupe Danemark).