

*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Mousse au chocolat mi-cuite



**23 min** **15 min** **8 min** **0** **411**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la mousse mi-cuite

100 g **Chocolat noir**  
 65 g **Beurre**  
 40 g **Amande(s) en  
poudre**  
 5 cl **Expresso**  
 20 g **Sucre roux**  
 3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 25 g **Farine**

## Étape 1

### Préparation du chocolat

- 1 Concasser les morceaux de chocolat noir à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 2 Verser de l'eau bouillante dans une casserole et disposer le saladier contenant le chocolat dessus. Fouetter puis ajouter le beurre en mélangeant lorsque le chocolat a fondu.
- 3 Incorporer le café et fouetter de nouveau.
- 4 Clarifier les œufs dans deux saladiers.
- 5 Monter les blancs en neige à l'aide d'un fouet et pour vérifier la tenue des blancs, retourner le saladier.

## Étape 2

### Cuisson de la mousse

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7) sur chaleur tournante.
- 2 Ajouter les jaunes d'œufs au mélange chocolat et café puis battre énergiquement. Incorporer progressivement la farine tout en fouettant.
- 3 Ajouter le sucre roux et mélanger à nouveau. Verser la poudre d'amandes tout en mélangeant.
- 4 Incorporer délicatement les blancs à l'aide d'une maryse

en mélangeant de bas en haut et en tournant le saladier sur lui même.

- 5 Verser la préparation dans des ramequins à l'aide d'une louche. Enfourner pendant 7 à 8 minutes selon la puissance du four. Vérifier que la mousse gonfle et que le dessus se craquèle.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les mousses du four et les laisser refroidir avant de les servir dans leur ramequin.