Nicolas Malmezat

Mousses

Mousse choco-menthe

15 min	15 min	0	0	318
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse

1. Effeuiller la menthe puis la ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Débarrasser la menthe ciselée dans un bol.
3. Verser de l'eau dans une casserole puis déposer un saladier dessus et y mettre le chocolat, le beurre ainsi que la menthe ciselée.
4. Faire chauffer la casserole sur feu doux.
5. Mélanger délicatement et régulièrement à l'aide d'une maryse.
6. Vérifier la texture à l'aide d'une cuillère à soupe, le chocolat ne doit être ni trop liquide ni trop épais.
7. Laisser tiédir le chocolat avant d'incorporer les œufs pour qu'ils ne cuisent pas.
8. Clarifier les œufs en séparant le blanc des jaunes dans des saladiers distincts.
9. Incorporer les jaunes dans le chocolat fondu à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
10. Monter les blancs en neige avec le sel à l'aide d'un batteur en augmentant progressivement la vitesse.
11. Augmenter la vitesse dès que les blancs deviennent

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse

- 75 g **Chocolat noir**
- 1 botte(s) **Menthe fraîche**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 60 g **Beurre**
- 50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

- 4 feuille(s) **Menthe fraîche**
- 1 **Pépites de chocolat**

mousseux.

12 Ajouter le sucre semoule quand les blancs sont presque montés tout en battant à petite vitesse.

13 Goûter les blancs pour vérifier que l'on ne sent plus les grains de sucre.

14 Incorporer la moitié des blancs en neige dans le chocolat à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement circulaire.

15 Ajouter ensuite le reste des blancs en mélangeant délicatement.

Étape 2

Dressage

1 Verser la mousse dans des verres à l'aide d'un pochon.

2 Décorer les mousses avec des feuilles de menthe et des pépites de chocolat puis servir.

3 On peut également réserver la mousse au réfrigérateur 2 heures puis la déguster.