

Mousses

Mousse au chocolat blanc



6h25 **15 min** **10 min** **6h** **546**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la mousse

400 g **Chocolat blanc**
4 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
600 g **Crème liquide (fleurette)**
5 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
7 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la mousse

- 1 Faire tremper la gélatine dans l'eau froide puis réserver.
- 2 Dans un saladier, verser le lait sur le chocolat cassé en morceaux. Verser la moitié de la crème liquide dans une casserole.
- 3 Chauffer de l'eau dans une autre casserole.
- 4 Quand l'eau est bien chaude, déposer le saladier de chocolat dessus et laisser fondre.
- 5 Faire chauffer la casserole de crème, faire attention à ne jamais la laisser bouillir.
- 6 Laisser fondre le chocolat sur feu doux. Remuer de temps en temps avec une maryse pour l'aider à fondre.
- 7 Sortir la casserole de crème du feu lorsque la crème est chaude.
- 8 Prendre les jaunes d'œufs, les mélanger un peu au fouet. Puis verser la crème fraîche chaude tout en fouettant.
- 9 Remuer puis reverser le tout dans une casserole.
- 10 Mettre la casserole à chauffer sur feu doux. Remuer continuellement jusqu'à obtenir une consistance de crème anglaise. Lorsqu'elle est prête, la sortir du feu.

- 11 Mélanger un peu le chocolat fondu. Le sortir du bain marie puis le verser dans la crème anglaise.
- 12 Mélanger avec le fouet jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu puis verser dans une calotte.
- 13 Essorer les feuilles de gélatine puis les faire chauffer dans une casserole sur feu doux pour les faire fondre. Lorsque les bulles disparaissent, retirer du feu.

Étape 2

Finition

- 1 Verser le reste de la crème liquide dans la cuve d'un batteur, la monter en chantilly en augmentant la vitesse progressivement. Réserver. Elle ne doit pas être trop ferme.
- 2 Prendre le récipient avec le chocolat, incorporer la gélatine fondue. Mélanger au fouet et laisser légèrement refroidir le mélange.
- 3 Quand le mélange est refroidi, verser un tiers de la crème montée, mélanger au fouet.
- 4 Ajouter le reste et remuer délicatement à l'aide d'une maryse en allant bien chercher l'appareil au fond.
- 5 Verser l'appareil dans le récipient de dressage, bol ou ramequin.
- 6 Recouvrir d'un film transparent, réserver au frais pendant au moins 6 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Après 6 heures de repos, sortir la mousse au chocolat blanc du réfrigérateur et ôter le film.
- 2 Avec le reste de mousse, faire des petites quenelles pour la décoration avec deux cuillères à soupe. Les déposer sur le bol.
- 3 Ajouter un filet de coulis d'orange pour le goût et la décoration.