

Mousses

Mousse au chocolat express et piquillos



40 min **10 min** **0** **30 min** **542**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation du chocolat

- 1 Dans une casserole, mettre à ébullition l'eau et le sucre en mélangeant de temps en temps avec un fouet.
- 2 Dans un saladier, verser le sirop sur le chocolat et mélanger avec un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 3 Placer le mélange au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes.

320 g **Chocolat noir**
1 **Pimientos del piquillo**
100 g **Sucre semoule**
100 g **Eau**
6 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf

Étape 2

Préparation de la pulpe de piquillos

- 1 Mixer les piquillos avec un fond d'eau. Réserver.

Étape 3

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Battre les blancs en neige.
- 2 Sortir le chocolat du réfrigérateur. Mettre une cuillère de chocolat dans les blancs et mélanger.
- 3 Incorporer délicatement les blancs au reste du chocolat dans un saladier avec la maryse.

Étape 4

Dressage

- 1** Verser un peu de pulpe de piquillos au fond des verres.
- 2** Compléter avec la mousse au chocolat.
- 3** Placer les verres au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de déguster.