



Mousses

Mousse au chocolat express et piquillos



40 min 10 min 0 30 min 542

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du chocolat

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

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

Ingrédients pour 4 personnes

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 4

Dressage

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