



Mousses

Mousse au chocolat noir et au caramel beurre salé



3h30 **20 min** **10 min** **3h** **493**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

100 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
30 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Ingrédients pour la mousse au chocolat noir

200 g **Chocolat noir**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation du caramel au beurre salé

- 1 Mettre le sucre dans une casserole, le laisser se dissoudre sur feu moyen sans y toucher.
- 2 Il ne faut surtout pas remuer la casserole car cela fait refroidir et cristalliser le sucre. Il faut alors recommencer l'opération.
- 3 Lorsque le sucre est liquide et commence à se colorer, remuer afin d'uniformiser la cuisson.
- 4 Mettre la crème à chauffer dans une casserole sur feu doux.
- 5 Lorsque le caramel est bien ambré, le retirer du feu. Ajouter le beurre.
- 6 Remettre sur le feu et mélanger jusqu'à ce que le caramel soit lisse.
- 7 Verser la crème chaude délicatement, laisser bouillir tout en remuant.
- 8 Si de petits cristaux se forment, laisser chauffer le mélange tout en continuant à remuer jusqu'à ce qu'ils aient disparu.

Étape 2

Préparation de la mousse au chocolat noire et au caramel au beurre salé

- 1 Clarifier les œufs.
- 2 Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- 3 Le mélanger au caramel au beurre salé.
- 4 Battre les blancs en neige.
- 5 Mélanger les jaunes au mélange chocolat-caramel.
- 6 Incorporer délicatement les blancs à cette préparation.

Étape 3

Dressage

- 1 Couvrir d'un film étirable, garder au frais pendant 3 heures avant de servir. Verser la mousse dans une grande coupes ou des coupes individuelles.