

Mousses

Mousse au chocolat-moka, salade d'orange sanguine et banane frécinette



4h25 **20 min** **5 min** **4h** **540**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse

- 1 Faire chauffer un peu d'eau dans une casserole pour préparer un bain-marie.
- 2 Placer un saladier contenant les carrés de chocolat noir sur la casserole au bain-marie. Mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
- 3 Ajouter le café, mélanger.
- 4 Ôter le saladier de la casserole et réserver.
- 5 Verser la crème dans la cuve d'un batteur.
- 6 Pour éviter les projections, appliquer du film alimentaire autour du batteur électrique.
- 7 Battre la crème, ôter le film quand la crème commence à monter.
- 8 Stopper le batteur quand la crème est montée, souple mais pas trop ferme.
- 9 Transvaser la crème dans un bol à l'aide d'une maryse, réserver au frais.
- 10 Clarifier les œufs en séparant les blancs des jaunes, mettre les blancs dans un saladier et les jaunes dans le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse au chocolat

180 g **Chocolat noir**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
8 ml **Expresso**
170 g **Crème liquide (fleurette)**
60 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les fruits

2 **Orange(s)**
4 **Banane(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cacao en poudre**
4 feuille(s) **Menthe fraîche**

chocolat fondu.

- 11 Incorporer les jaunes dans le chocolat fondu en mélangeant à l'aide d'une maryse.
- 12 Verser les blancs d'œufs dans la cuve du batteur avec 1/4 du sucre, fouetter.
- 13 Ajouter le reste du sucre progressivement pendant que les blancs montent en neige.
- 14 Stopper le batteur quand les blancs sont bien montés et forment un "bec d'oiseau". La meringue au bout du fouet doit être souple et ne pas goutter.
- 15 Sortir la crème du réfrigérateur, en incorporer la moitié au mélange chocolat. Mélanger vigoureusement pour assouplir la préparation.
- 16 Incorporer le reste de la crème plus doucement avec un mouvement circulaire en faisant tourner le bol.
- 17 Ajouter un peu de meringue, l'incorporer délicatement au chocolat.
- 18 Incorporer le reste de la meringue au fur et à mesure en tournant délicatement.
- 19 Remplir les verrines avec la mousse au chocolat.
- 20 Tapoter le verre légèrement pour avoir un effet lisse, réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des fruits

- 1 Peler à vif l'orange sanguine.
- 2 Prélever les segments à l'aide d'un couteau d'office, les mettre dans un chinois placé au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus.
- 3 Détailler les segments d'orange en petits morceaux en prenant soin d'enlever les pépins.
- 4 Réserver dans un bol.
- 5 Éplucher les bananes et les couper en dés.
- 6 Ajouter les dés de banane à l'orange dans le bol, mélanger à l'aide d'une cuillère à café et réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la mousse au chocolat du réfrigérateur, la poser sur une assiette.
- 2 Poser des morceaux de bananes et d'orange sur la mousse.
- 3 En déposer quelques-uns sur l'assiette pour le décor.
- 4 Saupoudrer la mousse de cacao à l'aide d'une passette.
- 5 Pour finir, disposer une feuille de menthe sur la verrine et servir.