

*Mousses*

# Ma mousse au chocolat



**12h25**   **20 min**   **5 min**   **12h**   **453**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Ingrédients pour la mousse au chocolat

350 g **Chocolat noir**  
 300 g **Crème liquide (fleurette)**  
 300 g **Sucre semoule**  
 7 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 2 c. à soupe **Grué de cacao**

## Étape 1

### Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Mettre le chocolat noir en morceaux dans un saladier puis verser la crème liquide.
- 2 Poser le saladier sur une casserole contenant un fond d'eau, faire chauffer.
- 3 Clarifier les œufs c'est-à-dire séparer le blanc des jaunes dans deux saladiers différents.
- 4 Verser la moitié du sucre sur les jaunes, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet pour blanchir la préparation.
- 5 Remuer le chocolat à l'aide d'une maryse pour l'aider à fondre.
- 6 Ôter le saladier de la casserole, le fouetter pour obtenir une préparation bien lisse.
- 7 Débarrasser le chocolat fondu dans un saladier plus grand à l'aide d'une maryse.
- 8 Verser les jaunes dans le chocolat tout en fouettant.
- 9 Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur en augmentant progressivement la vitesse.
- 10 Quand les oeufs commencent à monter en neige, baisser la vitesse et incorporer le reste de sucre.

- 11 Quand le sucre est bien incorporé, accélérer la vitesse.
- 12 Stopper le batteur quand les blancs sont bien fermes.
- 13 Mélanger à nouveau le chocolat puis mettre 1/3 des blancs en neige dedans.
- 14 Fouetter le tout pour bien incorporer les blancs au chocolat.
- 15 Incorporer délicatement le reste des blancs à l'aide d'une maryse avec un geste rotatif, en ramenant le chocolat du fond vers la surface.
- 16 A l'aide d'une louche, verser la mousse au chocolat dans des coupes ou dans des verres.
- 17 Penser à garder de la mousse pour faire les quenelles qui viendront décorer les coupes.
- 18 Faire attention à ne pas cogner les coupes de mousse pour ne pas faire éclater les bulles.
- 19 Filmer les mousses et les réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir la mousse au chocolat du réfrigérateur et enlever le film alimentaire.
- 2 Façonner des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe trempée dans de l'eau chaude.
- 3 Les dresser sur les coupes de mousse.
- 4 Décorer avec du gruë de cacao et servir.