



## Mousses

# Mousse aromatisée au bailey's



**3h30** **20 min** **10 min** **3h** **577**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la crème fouettée

- 1 Mettre la crème épaisse dans un grand saladier.
- 2 Fouetter la crème à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle commence à former de petits pics. La réserver ensuite jusqu'au moment du dressage.
- 3 Bien laver les fouets du batteur. Il servira de nouveau pour battre les blancs d'œufs en neige.

### Étape 2

#### Préparation de la mousse

- 1 Mettre le chocolat et le beurre à fondre au bain-marie. Laisser fondre doucement tout en remuant de temps en temps.
- 2 Retirer le chocolat du bain-marie et laisser refroidir pendant environ 1 min.
- 3 Casser les œufs, un à la fois, en séparant les blancs des jaunes. Mettre les blancs et les jaunes dans des saladiers séparés.
- 4 Battre les blancs en neige à l'aide du batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Cette opération devrait prendre environ 3 min.

Ingrédients  
pour **4** personnes

#### Ingrédients pour la crème fouettée

400 ml **Crème fraîche épaisse**

#### Ingrédients pour la mousse

125 g **Pépites de chocolat**  
15 g **Beurre doux**  
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
2 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**  
60 ml **Crème de whisky**

- 5 Ajouter les jaunes d'œufs une fois que le chocolat a suffisamment refroidi, en remuant entre chaque ajout.
- 6 Verser progressivement le Bailey's dans le chocolat.
- 7 Ajouter 1/3 des blancs en neige à la préparation au chocolat pour alléger la mousse. Fouetter doucement pour les incorporer.
- 8 Incorporer le reste des blancs à l'aide d'une maryse en faisant attention à ne pas faire retomber la mousse.
- 9 Ajouter 3/4 de crème fouettée pour finir. Réserver le reste pour le dressage.
- 10 Recouvrir le saladier de film alimentaire et le mettre au réfrigérateur pour que la mousse prenne.
- 11 Mettre 4 verrines au réfrigérateur pour qu'elles soient bien froides.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Mettre la crème fouettée dans une poche à douille équipée d'une douille cannelée.
- 2 Il est possible d'utiliser une cuillère à soupe pour déposer la crème sur la mousse.
- 3 Répartir la mousse dans toutes les verrines.
- 4 Déposer la crème fouettée par-dessus.
- 5 Servir immédiatement.