

Gâteaux, biscuits et chocolat
Mousse au chocolat jivara



6h35 **30 min** **5 min** **6h** **363**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
 mousse jivara**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
 10 cl **Lait entier**
 140 g **Chocolat au lait**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 2 g **Feuille de gélatine**
 1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation de la mousse jivara

- 1 Faire tremper la gélatine pour la mousse dans un bol d'eau froide.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux avec un couteau d'office, extraire les graines en grattant avec la lame.
- 3 Verser les graines et la gousse fendue dans un récipient avec le lait.
- 4 Pour optimiser l'utilisation de la gélatine, la faire tremper idéalement pendant 20 minutes dans beaucoup d'eau froide.
- 5 Monter la crème en chantilly à l'aide du batteur pendant 10 minutes en augmentant la vitesse progressivement.
- 6 Mettre une casserole avec un peu d'eau sur le feu, placer un cul de poule sur la casserole en veillant à ce que son fond ne touche pas l'eau.
- 7 Verser le chocolat dans le cul de poule, laisser fondre au bain-marie en remuant avec une maryse.
- 8 Verser le lait vanillé dans une casserole et porter à frémissement.
- 9 Quand le lait est chaud, éteindre le feu et incorporer la gélatine égouttée.

Mélanger et réserver la casserole de lait

10

mélanger et réserver la casserole de lait.

11

Verser en trois fois le lait chaud dans le chocolat fondu, en mélangeant énergiquement avec une maryse pour faire émulsionner la préparation.

12

Verser en deux fois la préparation au chocolat dans la chantilly en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

13

Reverser la mousse dans le cul de poule.

14

Râper un peu de zeste de citron vert sur la mousse, mélanger.

15

Couvrir de film alimentaire, réserver pendant quelques heures au réfrigérateur.

16

Une fois durcie, sortir la mousse au chocolat du réfrigérateur. Remplir une poche à douille et garnir les verrines.