

Mousses

Mousse choco-menthe



15 min 15 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

318

CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse

- 1 Effeuiller la menthe puis la ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Débarrasser la menthe ciselée dans un bol.
- 3 Verser de l'eau dans une casserole puis déposer un saladier dessus et y mettre le chocolat, le beurre ainsi que la menthe ciselée.
- 4 Faire chauffer la casserole sur feu doux.
- 5 Mélanger délicatement et régulièrement à l'aide d'une maryse.
- 6 Vérifier la texture à l'aide d'une cuillère à soupe, le chocolat ne doit être ni trop liquide ni trop épais.
- 7 Laisser tiédir le chocolat avant d'incorporer les œufs pour qu'ils ne cuisent pas.
- 8 Clarifier les œufs en séparant le blanc des jaunes dans des saladiers distincts.
- 9 Incorporer les jaunes dans le chocolat fondu à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 10 Monter les blancs en neige avec le sel à l'aide d'un batteur en augmentant progressivement la vitesse.
- 11 Augmenter la vitesse dès que les blancs deviennent

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la
mousse

75 g **Chocolat noir**
1 botte(s) **Menthe fraîche**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le
dressage

4 feuille(s) **Menthe fraîche**
1 **Pépites de chocolat**

mousseux.

- 12** Ajouter le sucre semoule quand les blancs sont presque montés tout en battant à petite vitesse.
- 13** Goûter les blancs pour vérifier que l'on ne sent plus les grains de sucre.
- 14** Incorporer la moitié des blancs en neige dans le chocolat à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement circulaire.
- 15** Ajouter ensuite le reste des blancs en mélangeant délicatement.

Étape 2

Dressage

- 1** Verser la mousse dans des verres à l'aide d'un pochon.
- 2** Décorer les mousses avec des feuilles de menthe et des pépites de chocolat puis servir.
- 3** On peut également réserver la mousse au réfrigérateur 2 heures puis la déguster.