

Mousses

Mousse au chocolat, crème anglaise à l'oseille



3h45 **40 min** **5 min** **3h** **469**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Couper la gousse de vanille en deux et récupérer les graines à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Mettre les graines et la gousse dans une casserole puis verser le lait.
- 3 Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent pendant que le lait chauffe sur feu doux.
- 4 Retirer le lait du feu dès ébullition pour éviter qu'il ne déborde.
- 5 Verser un tiers du lait bouillant dans les jaunes d'œufs. Mélanger puis transférer la préparation dans la casserole de lait.
- 6 Faire chauffer à nouveau la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 7 Verser la crème anglaise dans le saladier qui a servi à battre les jaunes. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 2

Préparation de la mousse au chocolat

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la mousse au chocolat

180 g **Chocolat noir**
450 ml **Crème liquide**
(fleurette)

Ingrédients pour la crème anglaise à l'oseille

8 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
70 g **Sucre semoule**
1 litre(s) **Lait entier**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 botte(s) **Oseille**

- 1 Hacher le chocolat assez finement à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire bouillir la crème fraîche dans une casserole et la verser dans le chocolat une fois chaude.
- 3 Fouetter la crème bien froide à l'aide d'un batteur électrique.
- 4 Incorporer la crème fouettée dans le chocolat fondu.
- 5 Fouetter légèrement la préparation pour l'aérer. Filmer et réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1 Retirer la crème anglaise du réfrigérateur et la verser dans le blender.
- 2 Ajouter les feuilles d'oseille et mixer.
- 3 Verser une louche de crème anglaise dans une assiette creuse.
- 4 Réaliser une quenelle de mousse au chocolat à l'aide d'une cuillère chauffée et la déposer sur la crème.