

Mousses

La véritable mousse au chocolat



1h20 10 min 10 min 1h 416

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse

- 1 Séparer les jaunes d'oeufs des blancs d'oeufs. Mettre les blancs dans le bol du batteur, les jaunes dans un saladier.
- 2 Battre les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention de pics fermes.
- 3 Mélanger le chocolat et le beurre coupés en morceaux dans un bol. Faire fondre au micro-onde pendant 20-30 secondes.
- 4 Ajouter le sucre petit à petit dans les blancs d'oeufs pour les raffermir.
- 5 Une fois le sucre intégré aux blancs, allumer le batteur sur puissance maximale.
- 6 Surveiller le chocolat et le beurre pour s'assurer que le chocolat ne brûle pas. Quand le mélange de chocolat et de beurre atteint 33°C, la préparation est prête à être utilisée.
- 7 Quand les blancs forment des pics fermes et brillent, arrêter le batteur.
- 8 Pour savoir si les blancs d'oeufs sont prêts, retourner le saladier. Ils doivent rester collés à la surface.
Battre le mélange de chocolat et de beurre pour éviter

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la
mousse

200 g **Chocolat noir**
8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Sucre roux**
80 g **Beurre**
100 g **Bonbon(s) au
chocolat dragéifié(s)**

Ingrédients pour le
dressage

60 g **Biscuit(s)
chocolaté(s)**
20 g **Chocolat noir**
1 **Bonbon(s) au chocolat
dragéifié(s)**

- 9 les morceaux non fondus. Ajouter les jaunes d'oeufs à la préparation.
- 10 Penser à sortir les oeufs à l'avance pour qu'ils soient à température ambiante.
- 11 Mélanger un peu de blancs d'oeufs à la préparation chocolatée. Le mélange doit être lisse et homogène.
- 12 Verser le mélange de chocolat, beurre et oeuf dans le reste des blancs d'oeufs. Les incorporer doucement à l'aide d'une maryse.
- 13 Faire un mouvement de boucle avec la maryse pour mélanger les blancs d'oeufs avec la préparation chocolatée afin que l'air ne s'échappe pas.
- 14 Poser une poignée de Kit Kat balls sur un torchon propre. Plier la serviette sur les Kit Kat balls et écraser les bonbons à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 15 Mélanger les Kit Kat balls et la mousse en utilisant la même technique.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la mousse dans des bocaux ou des verres. Les remplir au 3/4.
- 2 Taper le dessous des bocaux doucement pour s'assurer qu'il n'y a pas de bulle d'air.
- 3 Prendre un morceau de chocolat noir et le râper afin d'obtenir des copeaux. Les saupoudrer sur la mousse.
- 4 Insérer un nombre impair de Mikado dans la mousse.
- 5 Couper 2-3 Kit Kat balls. Les placer sur la mousse.
- 6 Avant de servir, placer la mousse dans le réfrigérateur pendant une heure.