

Mousse au chocolat parfumée au safran

Un mélange inspiré par une recette de **Oriol Balanger**, chef pâtissier espagnol, dont j'apprécie particulièrement le travail et j'aime à feuilleter son livre [La cocina de los postres](#).



La mousse est **très classique**, sans fioriture, pour laisser le seul **safran** vous éblouir. Le mariage du chocolat et du safran est détonnant et change du classique café, menthe ou orange.

Les textures différentes en font aussi un **dessert très régressif**.

125 g de chocolat
50 g de beurre
2 jaunes d'oeuf
3 blancs d'oeuf
20 g de sucre
1 pincée de sel

1 dose de filaments de safran
125 g de crème
125 g de lait

2 jaunes d'oeuf
35 g de sucre

Faites fondre le **chocolat** au bain-marie. Beaucoup d'entre vous utilisent le micro-onde pour le faire mais je ne dois pas être chanceuse car je brûle systématiquement le chocolat et j'ai abandonné cette technique pour revenir au bain-marie.

J'ai choisi un **chocolat à 70% de cacao** mais vous pouvez choisir un chocolat moins corsé par contre je ne vous conseille pas de descendre en dessous de 50%.

Une fois le chocolat fondu, ajoutez le **beurre** coupé en dés et mélangez à la maryse. Hors du feu, ajoutez les **jaunes** d'oeuf et mélangez. Si vous avez utilisé une casserole pour faire fondre votre chocolat, je vous conseille de transférer votre préparation dans un **cul de poule** avant d'ajouter les jaunes d'oeuf.

Montez les **blancs d'oeuf** en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont montés, versez le **sucre** pour les serrer. Mélangez une première cuillère de blanc dans le chocolat pour **aérer la préparation** avant d'ajouter le reste en deux temps.

Nettoyez le cul de poule avec la mousse au chocolat à la maryse avant de le **filmer** et laissez reposer et refroidir au frigo.

Dans une poêle, torréfiez le **safran**. Dans cette recette, il est préférable d'utiliser des filaments mais il n'y a pas plus d'obligation que cela. Dans une casserole, mélangez le **lait** et la **crème**. Ajoutez le safran. La préparation doit être chaude sans bouillir. Laissez infuser 10 minutes.

A l'aide d'un fouet, blanchissez les **jaunes** et le **sucre**. Cela veut dire que vous allez mélanger les deux ingrédients pour obtenir une belle couleur jaune pâle. Versez le lait safrané sur les oeufs. Attention de toujours mélanger pour que les jaunes ne cuisent pas.

Transférez dans la casserole le mélange et faite cuire à petit feu jusqu'à **82°** en tournant à l'aide d'une cuillère en bois. L'objectif est d'obtenir une **crème anglaise safranée**.

Refroidissez le mélange très vite, changement de récipient, eau froide, glaçon. Puis entreposez au frigo jusqu'au montage final.

Dressez la mousse dans des **verrines**. Je vous conseille de le faire avec une douille cannellée. Versez la crème anglaise et ajoutez un décor, poudre de cacao, sucre de couleur, feuille de verveine cristallisée.

Un régal pour les yeux et une douceur épiciée.