

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR DENSE

Pour 8 personnes :

290g chocolat noir 66% - 75g sucre semoule - 60g eau - 90g jaunes d'oeufs - 550ml crème liquide entière -

Fondre le chocolat au bain-marie ou au M.O. par tranche de 30 secondes. Monter la crème au fouet. Elle ne doit pas être trop ferme. Réserver sans mettre au réfrigérateur.

D'autre part, faire un sirop avec l'eau et le sucre. Faire bouillir. Verser le sirop bouillant sur les jaunes en fouettant. Verser dans la casserole. Cuire à la nappé à l'aide d'une maryse comme une crème anglaise (83°C). Monter ensuite au fouet l'ensemble jusqu'à ce qu'il soit mousseux et très léger.

Incorporer 1/3 de la crème au chocolat à 60°, fouetter vivement. Incorporer le précédent mélange (sirop-jaunes d'oeufs) en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Ajouter le reste de crème fouettée. Lisser le mélange. Verser dans un plat de service. Conserver au réfrigérateur en le filmant au contact.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr