

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE AUX NOISETTES



Par

Tiffani Thiessen

Dans

Dîner chez Tiffani, INÉDIT

INGRÉDIENTS :





- POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT :
- 110 g de chocolat noir, haché
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- une pincée de sel Kasher
- 3 grands œufs, jaunes et blancs séparés
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de crème fraîche
- POUR LA CRÈME FOUETTÉE AUX NOISETTES :
- 1/2 tasse de crème fraîche
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 cuillère à café de liqueur de noisette, type Frangelico
- POUR LA DÉCORATION :
- 1/4 tasse de noisettes grillées et concassées
- copeaux de chocolat

RECETTE :

Pour la mousse :

1. Remplissez une petite marmite à moitié avec de l'eau et portez à ébullition. Mettez le chocolat, le beurre et le sel dans un bol résistant à la chaleur, et placez celui-ci sur la marmite. Une fois le chocolat fondu (après 5 minutes environ), mélangez bien avec une spatule. Retirez du feu et laissez tiédir. Ajoutez les jaunes d'œuf et l'extrait de vanille dans le mélange chocolaté ; celui-ci épaissira en refroidissant.
2. Dans un bol, battez le blanc des œufs avec un batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse, soit environ 2 minutes. Ajoutez deux cuillères à soupe de sucre et continuez à fouetter jusqu'à formation de pics fermes.
3. Dans un autre bol, battez la crème fraîche avec un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. Ajoutez les deux cuillères à soupe restantes de sucre et continuez à fouetter

PRÉPARATION :

-  40 minutes
-  5 minutes
-  6 personnes
-  Moyen

jusqu'à formation de pics fermes.

4. A l'aide d'une spatule, incorporez les blanc d'œufs battus dans le mélange chocolaté peu à peu et mélangez jusqu'à homogénéité. Ajoutez ensuite la crème fouettée peu à peu jusqu'à ce que tout soit homogène.

5. Versez 1/4 de tasse de mousse au chocolat dans 6 ramequins de 110 grammes environ. Couvrez et laissez refroidir pendant au moins 2h.

Pour la crème fouettée :

6. A l'aide d'un batteur électrique, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. Ajoutez le sucre et la liqueur et fouettez jusqu'à obtention de pics fermes.

7. **Pour servir** : déposez une cuillerée de crème fouettée sur la mousse au chocolat et saupoudrez de noisettes concassées et de copeaux de chocolat.