

Mousse au chocolat aux noisettes



Pour 12 personnes, il vous faut :

- 200 g de crème fraîche liquide
- 100 g de noisettes en poudre
- 280 g de chocolat
- 100 g de jaune d'uf
- 200 g de blanc d'uf
- 1 pincée de sel fin
- 100 g de sucre en poudre

Durée : 55 min.

- Préchauffez votre four à 160°C (320°F).

Sortez 200 g de crème fraîche liquide du frigo.

Posez une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie, et versez dessus 100 g de noisettes en poudre.

- Enfourez pour 20 minutes, ce qui va torréfier les noisettes et révéler pleinement leur gout.

Laissez refroidir.

- Au bain-marie, faites fondre 280 g de chocolat.

- Quand le chocolat est bien fondu, coupez le feu et ajoutez 200 g de crème fraîche liquide (pas trop froide).

Mélangez bien.

- Incorporez au mélange 100 g de jaune d'uf, puis la poudre de noisette torréfiées.

- Battez en neige 200 g de blanc d'uf et 1 pincée de sel fin.

- Attention, il ne s'agit pas de faire de la meringue avec des blancs battus très fermes, mais au contraire quelque chose d'assez "mou", où les blancs adhèrent à peine au fouet.

C'est le secret des mousses au chocolat réussies.

Terminez en incorporant 100 g de sucre en poudre.

- Commencez par verser un peu de mélange au chocolat sur les blancs battus, et mélangez bien et délicatement (on veut une mousse, légère).

- Reversez ce mélange sur le reste des blancs, et finissez le mélange, toujours délicatement.

- Pour plus de facilité dans le dressage/remplissage des verres, vous pouvez utiliser une poche à douille, c'est plus pratique.

- Posez les récipients choisis sur un linge, posé sur une plaque à pâtisserie, ce qui permettra de les déplacer rapidement sans qu'ils glissent.

Remplissez les récipients, recouvrez les d'un film étirable, et mettez au frigo pour au moins 1 heure.

- Laissez vos invités apprécier la légèreté et le gout inimitable de cette mousse chocolat-noisette.