

Mousse au chocolat au caramel au beurre salé

Une autre idée pour buffet d'îtoire qui se passe de commentaires, il faut la déguster...

Composition

pour une douzaine de petites verrines

180 g de chocolat noir

10 cl de crème liquide

2 jaunes d'oeuf

6 blancs d'oeuf

20 g de sucre en poudre

1 c. à soupe de crème de caramel au beurre salé

1 pincée de sel

Crêpes dentelles au caramel au beurre salé

Ustensiles : 1 balance, 1 verre doseur, 1 saladier, 1 batteur électrique, 1 bol, 1 petite casserole, 1 spatule



Casser le chocolat en morceaux, les mettre dans un bol avec la crème liquide et faire fondre au bain-marie. Lisser à l'aide d'une spatule.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre. Ajouter le chocolat fondu en mélangeant vivement puis incorporer la crème de caramel au beurre salé.

Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à la préparation au chocolat.

Verser la mousse dans les verrines et les placer au réfrigérateur pour au moins 3 heures.

Au moment de servir, émietter des crêpes dentelles au caramel au beurre salé sur le dessus des verrines et les accompagner des mêmes crêpes dentelles.