

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT CROQUANTE



Facile

Préparation: 5mn

Cuisson: 15 mn environ

Repos: 2 heures

Pour 4 personnes:

200 g de chocolat au lait riche en cacao et peu sucré (en pistoles ou râpé)

10 cl de lait

50 g de noisettes entières

40 g d'amandes effilées

4 blancs d'oeufs

1 c.à soupe de sucre en poudre

10 cl d'eau

Préchauffer le four à 180°.

Torréfier les noisettes pendant 2 minutes dans le four en train de chauffer puis les frotter dans un torchon pour enlever la peau. Les broyer grossièrement au mixer.

Torréfier les amandes effilées en les étalant sur une plaque (bien les surveiller pour qu'elles ne brunissent pas trop) pendant 1 ou 2 minutes.

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie, lorsqu'il est presque fondu, couper le feu, ajouter le lait et remuer pour avoir un mélange bien lisse.

Battre les oeufs en neige ferme.

Porter l'eau à ébullition avec le sucre et verser immédiatement ce sirop en filet sur les blancs (pour les cuire) lorsqu'ils sont bien fermes, en continuant à battre pendant 1 ou 2 minutes.

Incorporer le chocolat fondu délicatement en 3 fois à la meringue italienne, puis ajouter les noisettes.

Remplir des coupes ou des verrines avec la mousse et recouvrir avec les amandes effilées.

Réserver au frais environ 2 heures.