

Verrine mousse au Chocolat façon liégeoise



Ingrédients pour 5 verrines:

150g de chocolat noir
4 oeufs
75g de sucre
4cl de crème fleurette

20cl de crème fleurette entière
20cl de crème de noix de coco
30g de sucre glace

du sirop de glucose
du grué de cacao

Préparation:

Mousse au chocolat: Mettre le chocolat coupé en morceaux et la crème dans un bol et le faire fondre au micro-onde (1mn30 à puissance maxi).

Travailler les jaunes d'oeufs avec 50g de sucre jusqu'à le mélange blanchisse. Incorporer le chocolat fondu. Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel puis finir en ajoutant les 25g de sucre restants. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat à l'aide d'une maryse. Répartir la mousse dans les verrine et placer au réfrigérateur pour plusieurs heures (ou mieux la veille!).

Chantilly Coco: Dans un saladier, mélanger les 2 crèmes avec le sucre glace à l'aide d'un fouet. Verser la préparation dans un siphon, en la filtrant au travers d'une passoire fine. Mettre une cartouche de gaz, secouer énergiquement et réserver au réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance.

Tuiles de glucose au grué de cacao: Dresser une cuillère de sirop de glucose sur une plaque antiadhésive puis les étaler finement avec le dos de la cuillère. Parsemer de grué de cacao. Mettre à four préchauffé à 200°C. Sortir du four dès que le pourtour des tuiles commence à colorer.

Présentation: Répartir la chantilly coco au moment de servir et décorer d'une tuile de glucose.