

Mousse au chocolat

Il vous faut pour 6 ramequins:

200 g de chocolat noir (le chocolat à dessert est très bien)
70g de sucre en poudre
4 oeufs
100g de crème fraîche liquide ou semi-liquide
une pincée de sel (ou, encore mieux: 1/4 càc de bicarbonate de soude)



Au travail:

Je commence par le chocolat (*dans certaines versions du livre de base, ils commencent par monter les blancs en neige... NON!!!*):

Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 sec à vitesse 8.

Rajouter le chocolat cassé en morceaux et mixer 15 sec à vitesse 8.

Racler les parois du bol et ajouter la crème fraîche.

Régler 4 min à 37° , vitesse 2.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs. A l'arrêt de la minuterie, ajouter les jaunes d'œufs et **mixer 15 sec à vitesse 4**. Racler les parois si nécessaire et remixer encore quelques secondes pour avoir une masse homogène.

Réserver dans un saladier assez grand, permettant de travailler avec une maryse pour incorporer les blancs en neige.

Nettoyer soigneusement le bol (utilisez l'astuce de la coquille d'œufs pour le **pré-nettoyage!*****) en le démontant.

Remonter le bol et insérer le fouet, puis les blancs d'œuf, et la pincée de sel (ou le bicarbonate de soude).

Programmer 4 minutes à vitesse 4 (sans chauffage!!! Dans certaines versions, on vous dit de programmer 37°. NON!!!).

Verser les blancs en neige sur votre préparation de chocolat et incorporez-les délicatement (!!!) avec une maryse ou spatule à pâtisserie:

Plus vous êtes délicat pendant ce travail, mieux c'est!

Le résultat est sans appel!

Puis répartir la mousse sur 6 ramequins et hop, au frigo pour au moins 3 heures. Ensuite.... miam miam!

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

