



## Mousse au Chocolat

Recette Bruno Passion cuisine du 01/04/2013

### Ingrédients pour 6 personnes :

- > 150 gr de chocolat (voir trucs & astuces)
- > 4 œufs
- > 30 gr de beurre doux
- > 6 cl de crème épaisse (très froide)
- > 1 CàS de sucre vanillé
- > 45 gr de sucre glace
- > cacao en poudre

### Préparation :

Faire fondre le chocolat et le beurre (voir trucs & astuces). Réserver.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé. Lorsque le mélange est mousseux et jaune pâle, ajouter cette préparation au chocolat fondu. Mélanger intimement.

Fouetter la crème épaisse jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Ajouter à la préparation précédente et mélanger intimement.

Monter les blancs en neige très fermes, vers la fin ajouter le sucre glace. Finir de les monter.

Prendre environ 1/3 des blancs et mélanger à la préparation à base de chocolat. Mélanger énergiquement afin de détendre le mélange et pour qu'il soit le plus homogène possible.

Incorporer ensuite très délicatement le reste des blancs (comme lorsque l'on veut faire un soufflé), afin de ne pas casser les blancs (geste allant des bords vers le centre en soulevant doucement la préparation et en tournant d'un quart de tour le bol à chaque geste).

Placer la mousse en pots individuels ou dans un saladier et laisser reposer au frais 1 à 2h.

Au moment de servir saupoudrer le dessus de poudre de cacao.

### Trucs et Astuces :

Je n'ai pas d'actions chez eux mais le chocolat Valrona est parfait pour toutes les préparations à base de chocolat. On le trouve rarement en boutique mais il se trouve facilement sur le Net. Pour cette recette j'utilise les plaques de 1kg à 61%.

On peut faire fondre le mélange chocolat, beurre au four micro-ondes, mais en ne dépassant pas une puissance maximum de 450W.

Lorsque l'on monte de la crème il faut travailler de la crème très froide dans un récipient qu'on aura préalablement placé au congélateur.



Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)

Tél : 06 26 72 60 01