



Mousses

Mousse au chocolat au lait et noisettes



8h35 **30 min** **5 min** **8h** **462**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse au chocolat

200 g **Chocolat au lait**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 g **Beurre**
30 g **Noisette(s)**
entière(s)
25 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation du chocolat au lait

- 1 Casser le chocolat en morceaux.
- 2 Le faire fondre au micro-ondes ou à feu doux au bain-marie.
- 3 Ajouter le beurre, fouetter et laisser tiédir.
- 4 Le chocolat doit être juste tiède et non complètement refroidi : il deviendrait solide et il ne serait plus possible d'incorporer les blancs.

Étape 2

Torréfaction des noisettes

- 1 Concasser les noisettes au couteau.
- 2 Les faire torréfier à feu modéré dans une poêle pendant deux minutes.
- 3 Lorsqu'elles sont dorées, éteindre le feu et les mettre dans une assiette pour qu'elles refroidissent.

Étape 3

Montage et mélange des blancs en neige

- 1 Clarifier les oeufs.

- 2 Mettre les blancs dans le bol du batteur.
- 3 Ajouter les jaunes et les noisettes au chocolat fondu. Mélanger rapidement pour éviter qu'ils ne coagulent.
- 4 Battre les blancs en neige, puis ajouter le sucre lorsqu'ils deviennent bien mousseux. Battre jusqu'à ce qu'ils deviennent bien fermes.
- 5 Incorporer les blancs en neige au chocolat fondu avec une cuillère en bois.
- 6 Procéder en 3 fois pour éviter de casser les blancs.

Étape 4

Dressage

- 1 Verser la mousse dans des ramequins individuels.
- 2 Laisser reposer au réfrigérateur au moins 8 heures avant de déguster.