

Mousse chocolat grand-mère, coulis de framboise |

Recette pour 12 tapas

Description

Souvenir d'enfance, mousse au chocolat noir onctueuse, à base de blanc d'œuf.

L'astuce du chef

Les sortes de fruits frais utilisées peuvent varier, beaucoup de fruits se marient bien avec le chocolat.

Ingrédients

Mousse au chocolat noir

- 200 Gr Chocolat noir
- 120 Gr Crème 35% à fouetter
- 240 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 45 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Coulis de framboise

- 30 Gr Sucre
- 30 Ml Eau
- 375 Gr Purée de framboises
- 15 Unité(s) Framboises

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mousse chocolat noir

Placez votre chocolat dans un bol, sur un bain-marie à feu doux. Faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition. Une fois le chocolat fondu, hors du feu versez la crème chaude sur le chocolat, bien mélanger l'ensemble, à l'aide d'un fouet. Dans un bol, montez vos blancs en neige et ajoutez le sucre une fois qu'ils forment des pics. Laissez tourner vos blancs avec le sucre, ajoutez le jaune d'œuf dans le chocolat, bien mélanger. Ensuite incorporez sans attendre vos blancs montés (meringue Française) au chocolat en pliant avec le fouet. Coulez votre mousse au chocolat dans des verrines, placez vos verrines au frigo pour la nuit idéalement.

Coulis de Framboise

Portez à ébullition l'eau et le sucre, arrêtez la cuisson dès l'ébullition atteinte. Faites refroidir le sirop sur un bain de glace ou autre. Ensuite il ne vous reste plus qu'à mélanger votre sirop froid avec la pulpe de framboise. Coupez vos framboises fraîches sur la hauteur.

Montage

Coulez le coulis de framboise dans la verrine, de manière à recouvrir toute la surface de la mousse au chocolat. Déposez joliment des morceaux de framboises fraîches.

Bon appétit!