

Petit pot de mousse au chocolat et éclats de noisettes caramélisées |

Recette pour 12 Tapas

Description

Mousse aérienne au chocolat noir accompagnée d'éclats de noisettes caramélisées.

L'astuce du chef

Variez les origines et la force du cacao afin de découvrir toutes les gammes gustatives du chocolat. Éviter de laisser les noisettes caramélisées à l'humidité car elles perdront leur côté craquant.

Ingrédients

Pour la mousse au chocolat

- 335 Gr Chocolat noir
- 100 Gr Beurre
- 6 Unité(s) Oeuf
- 10 Gr Sel
- 65 Gr Sucre

Pour les noisettes caramélisées

- 35 Gr Noisettes
- 65 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Mise en place

Séparez le blanc du jaune d'œuf.

Préparation des noisettes caramélisées

Déposez les noisettes sur une plaque à pâtisserie et faites-les cuire au four pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que vous obteniez une coloration dorée.

Dans une casserole, déposez vos noisettes ainsi que le sucre glace sur un feu doux. À l'aide d'une spatule, mélangez régulièrement jusqu'à la coloration souhaitée.

Laissez refroidir puis concassez les noisettes avec le dos d'une petite casserole, ou un marteau attendrisseur.

Préparation de la mousse au chocolat

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et le sucre. Laissez bien monter en volume jusqu'à l'obtention d'une meringue au pic mou.

Mélangez les jaunes d'œufs au chocolat et laissez refroidir à la température ambiante.

Ajoutez la moitié du volume de meringue et fouettez bien.

Ajoutez le reste de la meringue et pliez pour ne pas perdre de volume. Mélangez bien et répartissez

la mousse dans les moules de votre choix.

Dressage

Garnissez les mousses d'éclats de noisettes caramélisées et réservez-les au frais au moins 2h avant de servir.

Bon appétit!