

La Mousse au Chocolat de Maëlys

Liste des ingrédients :

- 140g de chocolat noir
- 40g de chocolat au lait
- 150g de lait entier
- 290g de crème entière

Liste du matériel :

- 2 saladiers
- 1 couteau de cuisine
- 1 planche à découper
- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 batteur
- 1 cuillère ou spatule
- 1 plat de service



Mode opératoire :

Mettre la crème dans un saladier et le placer au réfrigérateur (cette étape est très importante, le saladier et la crème doivent être bien froids).

Commencer par préparer la ganache :

Avec le couteau, couper le chocolat en petits morceaux sur une planche à découper. Faire chauffer le lait dans une casserole. Mettre vos morceaux de chocolat dans un saladier. Lorsque le lait est bien chaud, le verser sur le chocolat. Avec un fouet, remuer pendant quelques minutes le chocolat et le lait (l'ensemble doit être lisse et bien brillant). Réserver ensuite le saladier au réfrigérateur.

Sortir le saladier contenant la crème fraîche du réfrigérateur. La fouetter avec un batteur afin d'obtenir un aspect chantilly, mais sans sucre. La crème doit être mousseuse, mais pas trop montée.

Récupérer le saladier de ganache dans le réfrigérateur (vérifier la température de la ganache : il est important qu'elle soit à température).

Ajouter pour commencer une cuillère à soupe environ de crème fouettée à la ganache. Bien mélanger. Verser ensuite le mélange chocolaté dans le saladier de crème. Avec un fouet, mélanger le tout délicatement en tournant.

Une fois votre préparation bien mélangée, verser la mousse au chocolat dans un plat de service. Réserver au réfrigérateur pour au minimum 1 heure, avant de servir.