

Rituel gourmand #5

Mousse au Chocolat Caramel

INGRÉDIENTS

Mousse chocolat

35g de sucre
80g de crème liquide
1 jaune d'œuf
120g de chocolat noir
250g de crème liquide

Sauce Caramel

60g de sucre
30g de lait
120g de Crème liquide
45g de beurre demi-sel

Sauce Chocolat au Lait
35g de lait
30g de crème liquide
80g de chocolat au Lait

RECETTE

Sauce chocolat

Bouillir le lait et la crème.
Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.
Faire refroidir la sauce à 20°C rapidement.
Réserver

Sauce Caramel

Bouillir la crème et le lait dans une casserole et réserver.
Faire chauffer une casserole à sec et jouter le sucre semoule petit à petit dans celle-ci.
Lorsqu'un sirop commence à se former dans le fond de la casserole ajouter du sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel blond, ajuster la puissance du feu pendant la cuisson.
Stopper la cuisson et jouter le beurre dans la casserole et mélanger.
Ajouter la crème et le lait bouillant et mélanger.
Redonner un bouillon.
Faire refroidir rapidement la sauce en la versant dans une assiette.

Mousse au chocolat au caramel

Bouillir la première pesée de crème.

Caraméliser le sucre dans une casserole chaude.

Lorsque le caramel a une jolie couleur blonde, stopper la cuisson et ajouter la crème bouillante.

Verser sur les jaunes en remuant.

Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant au fouet.

Monter au fouet la seconde pesée de crème jusqu'à l'obtention d'une texture fromage blanc.

Ajouter $\frac{1}{4}$ de la crème fouettée dans le premier mélanger et fouetter.

Verser ce nouveau mélange dans le saladier de crème fouettée en remuant au fouet en soulevant la masse.

Racler les bords avec une spatule pour avoir un mélange parfaitement homogène.

Marbrer la mousse avec de la sauce caramel froide et de la sauce chocolat refroidie.

Réserver 3 h au frigo.

Déposer sur le dessus du saladier des points de sauces pour décorer votre dessert.

La mousse se conserve 3 jours au réfrigérateur

<https://youtu.be/k4SI03XcIKc>



Photo Facebook : Marie Morvan