

Espace du chef

Mousse au chocolat du chef

Ingrédients

400 g de chocolat à 80 % de cacao
4 jaunes d'oeufs
6 blancs d'oeufs
200 ml de crème 35 %

Étapes

- Faire fondre le chocolat au bain-marie
- Battre la crème, mettre au réfrigérateur et réserver
- Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'il soit homogène, les mettre au réfrigérateur puis réserver
- Fouetter les jaunes et le sucre (blanchir)
- Incorporer la moitié de la crème dans les oeufs et fouetter légèrement
- Introduire le reste de la crème dans le chocolat et mélanger
- Ajouter le mélange de chocolat dans les oeufs, puis le mélange de sucre et de crème et mélanger à nouveau.
- Ajouter les blancs d'oeufs et à l'aide d'une spatule, mélanger délicatement en pliant pour ne pas casser les blancs et pour conserver une légèreté.
- Dresser dans des bols de service et agrémenter de petits fruits si désirés

Bon appétit!

votre chef Ian Giroux

