

Mousse au chocolat A.Ducasse

3 œufs

50 g de sucre semoule

10 cl de lait

10 cl de crème

180 g de chocolat à 70 % de cacao

20 g de beurre

Hacher le chocolat en petits morceaux (avec un couteau), le déposer dans un cul de poule.

Verser le lait et la crème dans une casserole, faire bouillir.

Retirer la casserole du feu, et ajouter le mélange « lait+ crème » au chocolat, progressivement et en remuant, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu

Ajouter le beurre et mélanger à nouveau.

Réserver le cul de poule à température ambiante jusqu'à ce qu'il refroidisse à 40 °C au plus.

Séparer les blancs des jaunes.

Monter les blancs, et les raffermir, en rajoutant le sucre progressivement.

Incorporer les jaunes aux blancs une fois montés (délicatement, avec une spatule). Puis incorporer (en trois fois) cette préparation à la ganache chocolat (sans trop de précaution la première fois, très délicatement la deuxième et troisième fois, avec une spatule) .

Déposer la mousse dans une jatte, et la laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
