

Sapins en chocolat au lait à la mousse de chocolat noir



Pour aujourd'hui je vous propose une belle gourmandise réalisée pour Noël (vous pouvez prendre bien évidemment d'autres moules pour réaliser ces chocolats par rapport à l'événement). De délicieux sapins en chocolat au lait (avec un peu de chocolat blanc en guise de guirlande) garnie d'une mousse au chocolat noir. Une création que je voulais faire depuis longtemps ! Ces sapins sont tout bonnement à tomber, c'est un vrai délice ! La coque en chocolat au lait est fine et le contraste avec la force du chocolat noir fait merveille !

Pour 6 sapins

Ingrédients :

200g de chocolat au lait

40g de chocolat blanc

Billes de sucre colorées

Pour la mousse au chocolat noir:

200g de chocolat noir

6 œufs

1 pincée de sel

Préparation:

Préparez la mousse au chocolat noir:

Faites fondre le chocolat noir environ 1min au four à micro-ondes avec 4c. à soupe d'eau. Mélangez bien avec une spatule pour homogénéiser l'ensemble.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Montez les blancs avec la pincée de sel.

Incorporez les jaunes d'œufs au chocolat fondu et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Incorporez délicatement et petit à petit à l'aide d'une spatule les blancs en neige à la préparation chocolatée.

Répartissez la mousse dans trois pots et laissez prendre toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas.

A l'aide d'un petit pinceau alimentaire, réalisez des petits tracés dans les moules en sapin de façon à réaliser des sortes de guirlandes. Faites prendre au réfrigérateur 15 à 30min puis recommencez une seconde fois en laissant de nouveau prendre 15 à 30min au réfrigérateur.

Faites fondre le chocolat au lait en morceaux au bain-marie, laissez-le très légèrement refroidir. A l'aide d'un pinceau assez gros de cuisine, badigeonnez de chocolat fondu le fond des moules à sapin. Laissez prendre 15 à 30min au réfrigérateur et recommencez une seconde fois en laissant de nouveau prendre 15 à 30min au frais.

Remplissez délicatement les moules en chocolat d'1 à 2c. à soupe de mousse au chocolat en veillant à ne pas trop la toucher pour pas qu'elle devienne liquide. Fermez les sapins de chocolat fondu et laissez une nouvelle fois prendre 15 à 30min au réfrigérateur.

Démoulez très délicatement les sapins et posez-les sur un plateau. Avec le restant de chocolat au lait fondu, plongez très légèrement les billes de sucre colorées et décorez-en les sapins.

Entreposez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.