

MOUSSE AU CHOCOLAT POUR GARNITURE ENTREMET

Crème entière liquide : 20 cl

Chocolat ordinaire (assez amer : 85 à 90 %) : 240 g

Beurre : environ 80 g

Meringue italienne : recette pour 3 blancs d'œuf, et légèrement moins sucrée (3 blancs d'œuf, 120 g sucre : 20 g pour serrer les blancs, et 100 g avec 30 g d'eau à porter à 121 °C)

Faire bouillir la crème, Hors du feu, verser la crème chaude sur le chocolat grossièrement (à température douce, ne pas dépasser 45 °C). Puis mélanger. Attendre que le mélange « chocolat + crème » (ganache) refroidisse un peu et soit en pommade.

Puis mettre le beurre également en « pommade », et l'incorporer à la ganache (les deux produits : « beurre » et « ganache », doivent avoir une consistance proche)

Quand le mélange est bien lisse, incorporer délicatement la meringue italienne.

Utiliser assez rapidement dans un entremet (il y aura probablement un peu d'excédent pour un entremet, mais la mousse au chocolat peut se déguster seule, avec éventuellement un reste de biscuit).
