

Mousse au chocolat et au beurre de cacahuète



Voici la dernière recette de la semaine spéciale chocolat-beurre de cacahuète: une régressive mousse au chocolat et au beurre de cacahuète ! Cette fois-ci je n'ai pas utilisé de Reese's® (au début c'est ce que je voulais faire) mais j'ai tout simplement utilisé du beurre de cacahuète "crunchy", avec des morceaux donc. Les petits morceaux de cacahuètes donnent du croquant à cette mousse pour notre plus grand plaisir. Le beurre de cacahuète se marie à merveille avec le chocolat. Si vous ne souhaitez pas avoir de morceaux dans votre mousse vous pouvez bien évidemment prendre du beurre de cacahuète sans.

Pour 4 mousses

Ingrédients:

200g de chocolat noir

4 blancs d'oeufs

1 pincée de sel

2 bonnes grosses c. à soupe de beurre de cacahuètes avec des morceaux ("crunchy")

Préparation:

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au four à micro-ondes environ 1min. Mélangez bien avec une spatule pour lisser et ajoutez-y le beurre de cacahuète, mélangez de nouveau. Laissez refroidir.

Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme avec la pincée de sel. Incorporez-en un tiers dans le chocolat au beurre de cacahuète en fouettant rapidement, puis incorporez délicatement le reste à l'aide d'une Maryse.

Versez la mousse dans des pots et entreposez toute une nuit au réfrigérateur.