



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

MOUSSE CHOCOLAT MÛRES

INGREDIENTS:

225 g de mûres
150 g de chocolat noir
3 œufs
50 g de cassonade (sucre roux)
2 feuilles de gélatine
10 cl de liqueur de fruits rouges

Groseilles pour la décoration
18 Tuiles dentelles Suisse

METHODE :

Un fondant incomparable, une délicatesse insoupçonnable ! Le programme est simple, fermez les yeux et savourez ce pur instant de bonheur.

Commencez par faire ramollir la gélatine pendant 10 mn dans un bol d'eau froide.

Mixez les mûres afin d'obtenir une purée, puis faites-la tiédir sur un feu doux sans cesser de remuer.

Hors du feu, incorporez la gélatine et mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (Voir la rubrique « Conseils »).

Clarifiez les œufs afin de séparer les jaunes et les blancs.

Dans un récipient, mélangez la purée de mûres et le chocolat, puis ajoutez les jaunes d'œufs et la liqueur tout en remuant à l'aide d'un fouet.

Montez les blancs en neige, puis lorsqu'ils sont fermes, ajoutez la cassonade petit à petit afin de les meringuer. Incorporez délicatement ces blancs à la préparation précédente.

Versez cette mousse dans 6 à 8 coupelles à crème brûlée puis laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 à 3 Heures.

Avant de servir, disposez 2 ou 3 tuiles dentelles Suisse sur le dessus, accompagnées d'une petite grappe de groseilles pour un effet réussi !

Facile, rapide, cette mousse chocolat mûres est l'assurance d'une fin de repas dont vos invités se souviendront longtemps ! Pas d'hésitation possible, le Chef c'est Vous !