

Mousse au chocolat (pâte à bombe)

Ingredients
3 jaunes d'oeuf
1 oeuf
80g de sucre
50g d'eau
180g de chocolat noir
300g de crème liquide entière

Étape de la recette

Mettre chauffer l'eau et le sucre jusqu' 120C

Pendant ce temps mettre fondre le chocolat au bain marie et mettre de ct

Monter la crme liquide en chantilly et mettre de ct

Fouetter l'oeuf et les jaunes d'oeuf jusqu' blanchissement

Incorporer le sirop de sucre 120C tout en continuant de fouetter, la prparation va doubler de volume

Fouetter jusqu' ce que la temprature redescende, puis ajouter le chocolat fondu, toujours en mlangeant

Dernire tape verser en 3 fois la chantilly l'aide d'une maryse, dlicatement pour ne pas faire retomber la prparation

Verser dans des verrines et mettre au frais 4h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr