



Choco Mouss'Party

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de réfrigération : 4 heures

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la mousse

- 190 g de chocolat noir à 70%
- 60 g de beurre
- 8 blancs d'œufs
- 45 g de sucre en poudre
- 1 pincée de fleur de sel
- 3 jaunes d'œufs

Pour le praliné au café

- 100 g de noisettes mondées
- 35 g de sucre en poudre
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 ½ cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de café soluble
- 10 g de grains de café

Pour la déco

- quelques noisettes mondées concassées

- quelques copeaux de chocolat
1. Préparer la mousse : faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Réserver jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Monter les blancs d'œufs mélangés au sucre et au sel en neige ferme dans un saladier exempt de toute trace de gras. Ajouter les jaunes d'œufs dans le mélange au chocolat. Bien mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une ganache. Incorporer délicatement les blancs en neige dans ce mélange.
 2. Verser la mousse dans un grand saladier et réserver au frigo pendant 4 heures.
 3. Préparer le praliné au café : préchauffer le four à 150 °C (th. 5).
 4. Déposer les noisettes sur une plaque recouverte de papier cuisson en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas. Enfourner 15 minutes. Dans une casserole, faire fondre le sucre avec le sel à feu doux 5 minutes jusqu'à obtenir un caramel brun. Ôter la casserole du feu et ajouter les noisettes torréfiées. Étaler le mélange sur une feuille de papier cuisson et le laisser refroidir 1 heure à température ambiante. Concasser grossièrement la plaque de caramel aux noisettes. Placer les morceaux dans le bol d'un mixeur et mixer avec l'huile d'olive, le café soluble et les grains de café jusqu'à obtenir une pâte pralinée homogène.
 5. Verser le praliné au café sur la mousse au chocolat. Décorer avec des morceaux de noisettes concassées et des copeaux de chocolat et servir immédiatement.

Cool to know

Rien de tel que d'être le premier à l'entamer. C'est pour ça que Benoît, notre chef pâtissier, la sert à table, directement dans le bol, à déguster à la cuillère à soupe !