



Mousse au chocolat et sablés vanille
*Une recette de Matthieu Marti, chef du restaurant Le Haras, à
Rueil Malmaison*

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la mousse au chocolat

- 250 gr de chocolat
- 100 gr de crème liquide
- 6 blancs d'œufs
- 40 gr de sucre
- 1 pincée de sel

Pour les sablés vanille

- 300 gr de farine
- 180 gr de beurre
- 120 gr de sucre
- 1 œuf
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel de Guérande

La mousse au chocolat

1. Fondre le chocolat au bain-marie puis ajouter la crème tiède, bien mélanger à l'aide d'un fouet.
2. Faire monter les blancs en neige en ajoutant une petite pincée de sel. Une fois bien monter serrer les blancs avec le sucre. Les blancs doivent être bien fermes.
3. Incorporer les blancs dans le mélange chocolat en 3 fois à l'aide d'une spatule pour ne pas casser les blancs.
4. Dresser dans des pots puis réserver au réfrigérateur pendant 3h.

Les sablés vanille

1. Réaliser un beurre pommade ajouter le sucre, la pincée de sel et la vanille puis fouetter vivement. Ajouter la farine puis réaliser le sablage à la main enfin ajouter l'œuf puis réaliser une boule de pâte.
2. Filmer puis réserver au frais pendant 1h30.
3. Étaler la pâte sur 4mm d'épaisseur, à l'aide d'emporte-pièce réaliser vos petits sablés puis les placer sur la plaque du four avec un papier sulfurisé.
4. Cuire au four pendant 10 à 12 mn à 170°C environ suivant la coloration désirée.