



Mousse chocolat au streusel et crémeux passion
Une recette de Julien Conca, chef de la Brasserie Là-Haut à La Rochelle

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1 nuit au réfrigérateur

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la mousse au chocolat

- 150 g de chocolat
- 40 g de lait
- 3 blancs d'œufs
- 40 g de sucre
- 90 g de crème

Pour le streusel

- 125 g de farine
- 125 g de sucre roux
- 125 g de poudre de noisettes
- 125 g beurre
- 50 g cacao amer

Pour le crémeux passion

- 125 g de pulpe de passion

- 80 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 blanc d'œuf
- 75 g de beurre
- 1 feuille de gélatine

Mousse au chocolat

Dans une casserole mettre le lait, la crème et le sucre et faire bouillir. Verser chaud sur le chocolat découpé en carreaux et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au chocolat à l'aide d'une spatule.

Verser la préparation dans des verrines et laisser reposer une nuit.

Streusel

Mélanger tous les ingrédients dans un batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte formant de la poudre (comme un crumble).

Cuire le tout à 170°C pendant 20 min.

Crèmeux à la passion

Couper les fruits de la passion en deux et les vider dans une casserole avec le beurre. Mettre le tout à bouillir.

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre, blanchir le mélange.

Une fois le tout porté à ébullition, mixer le mélange et le passer au tamis afin d'enlever les petits grains de passion.

Verser sur l'appareil œuf sucre.

Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux 5 min. Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide. Au bout des 5 min, couper le feu, ajouter la feuille de gélatine bien ramollie et débarrasser l'appareil dans un récipient et laisser prendre au frais.

Dressage

Dans une assiette ronde, disposer la mousse au chocolat au centre.

Parsemer de streusel.

Ajouter quelques touches de crèmeux passion de part et d'autre de la mousse au chocolat et régalez-vous !