



## Mousseux ni chaud ni froid

*Une recette de Frédéric Bau, Directeur de la Création de la Maison Valrhona*

*Voici une recette ultra-facile, ultra-rapide, ultra-gourmande, ultra-crèmeuse, ultra-chocolat... Bref, ultra-géniale ! Merci au chef espagnol Ferran Adrià (pionnier de l'utilisation de l'agar-agar en cuisine et pâtisserie) et à ses idées folles qui ont bousculé le monde de la gastronomie.*

Frédéric Bau

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 7 à 8 minutes

Recette pour 6 à 8 mousses

### **Ingrédients**

*Pour les cristallines d'amande*

- 100 g de poudre d'amande
- 60 g de sirop d'agave

*Pour l'écume de chocolat*

- 170 g de chocolat noir Bio Oriado 60%
- 270 g de lait entier
- 2 g d'agar-agar

## *Matériel*

- Siphon à chantilly
- Cercle à mousse en inox (ø 6-8 cm/ hauteur : 4-5 cm ; facultatif)

## **Cristallines d'amande**

1. Préchauffer le four à 140-150 °C (th. 4-5). Mélanger soigneusement la poudre d'amande avec le sirop d'agave jusqu'à obtenir une texture de pâte d'amande.
2. Étaler très finement (1 mm d'épaisseur) la pâte entre deux feuilles de papier de cuisson. Retirer celle du dessus et cuire au four 7-8 min jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.
3. Réserver au sec jusqu'au moment de servir.

## **Ecume de chocolat**

1. Dans une casserole sur feu doux, mélanger l'agar-agar avec le lait froid et donner un bon bouillon.
2. Verser le liquide chaud sur le chocolat dans un saladier, en trois ou quatre fois, puis mixer jusqu'à obtenir une texture très élastique et brillante (méthode décrite ci-dessous).
3. Verser l'émulsion dans un siphon à chantilly et mettre deux cartouches de gaz. Bien secouer et garnir aussitôt le cercle en inox si vous choisissez de dresser sur assiette, ou bien garnir des coupes. Réserver à température ambiante.

## **Finition**

1. Piquer des éclats de cristallines d'amande dans le mousseux chocolat, de façon élégante et surtout... gourmande.
2. Consommer à température ambiante.

## **Effet gourmand**

Si vous en avez l'envie et le temps, accommodez ce délicieux dessert d'une poêlée de fruits, d'une julienne d'ananas, ou encore d'un simple yaourt fermier à la vanille.

## Les conseils de Frédéric Bau

Émulsionner, c'est assembler et stabiliser deux corps qui ne sont pas miscibles, comme de l'eau et de l'huile (la matière grasse à l'état liquide, le beurre de cacao pour le chocolat et l'huile des fruits secs pour les pralinés). Plus la friction (le frottement) de l'eau et des matières grasses est grande, plus l'émulsion sera fine et meilleures seront la texture et la conservation (et la sensation de fraîcheur en bouche).

Matériel indispensable : le mixeur plongeant.

1. Utiliser du chocolat en pastilles ou le hacher
2. Faire chauffer ou bouillir le liquide de la recette
3. Verser environ un quart du liquide chaud sur le chocolat. Laisser reposer 2 min.
4. Commencer à mélanger à la maryse : on observe un épaissement rapide de la masse, suivi souvent d'une séparation. Dans un premier temps, mélanger fortement pour favoriser cette séparation.
5. Ajouter ensuite le deuxième quart du liquide chaud.
6. Mélanger énergiquement pour commencer à créer un noyau élastique et brillant, signe que l'émulsion a bien démarré, comme pour réaliser une mayonnaise (l'équilibre eau/huile est proche).
7. Ajouter le troisième quart de liquide chaud et continuer à mélanger énergiquement. À ce stade, on peut utiliser le mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Attention : vérifier que la température est au minimum à 35-40 °C, car en dessous de 35 °C le beurre de cacao peut commencer à durcir.
8. Verser enfin le reste de liquide chaud et mixer quelques secondes jusqu'à obtenir une texture, lisse, soyeuse et ultra-crèmeuse.  
Mission accomplie !
9. Laisser reposer au réfrigérateur 3 à 5 h ou, mieux, une nuit, afin que le beurre de cacao recristallise de façon harmonieuse et offre une texture délicieuse.

Désormais, vous savez tout, ou presque, pour réussir vos ganaches, vos super mousses au chocolat, vos sauces, vos parfaits... tout ce qui fera de vous un(e) expert(e) !

Recette extraite du livre *Simplement chocolat*, de Frédéric Bau  
©Albin Michel 2020  
Photographies de Guillaume Czerw, stylisme de Julie Schwob