



## Mousse au chocolat au lait

( Pour 6 pers. - Préparation : 30min - Pause : 12h )

### Les ingrédients pour la pâte :

- 390 Grs de chocolat [CAMELIA](#) Valrhona - 150 Grs de crème liquide entière - 3 Grs de gélatine alimentaire (1,5 feuille) - 3 jaunes d'oeufs (60 Grs)- 6 à 7 blancs d'oeufs (200 Grs) – 50 25 Grs de sucre semoule.

### Préparation :

- 1 - Mettre la gélatine à ramollir dans un grand bol d'eau froide.
- 2 - Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde selon vos habitudes.
- 3 - Portez la crème à ébullition, y dissoudre la gélatine ramollie et en verser 1/3 sur le chocolat fondu. A l'aide d'une maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petit cercles pour créer un "noyau" brillant, c'est le principe de base pour réaliser une bonne ganache.
- 5 - Incorporez le 2ème tiers de crème et mélangez toujours avec la même énergie puis idem avec le troisième tiers.
- 6 - Ajoutez les jaunes d'oeufs puis lissez l'ensemble à la maryse.
- 7 - Montez les blancs au bec d'oiseau en incorporant le sucre en poudre pour les serrer.
- 8 - Lorsque la ganache au chocolat est à 45/50°C, incorporez par tiers les blancs montés en neige et réservez 12h au frais

<http://cantalblog.canalblog.com/> - © - Thierry - Février 2017

