



CREME AU CHOCOLAT ET MOUSSE D'AGRUMES



Pour 8 personnes :

Pour la crème au chocolat :

- 5 dl de lait
- 1 gousse de vanille ou un bâton de cannelle
- 4 jaune d'œufs
- 130 g de sucre
- 150 g de chocolat noir de couverture (Valrhona si possible)

Pour la mousse aux agrumes :

- 1 dl d'eau (minérale de préférence)
- 100 g de sucre
- Les zestes d'1 citron, ½ orange et ½ pamplemousse
- 2 blancs d'œufs
- 1 dl de crème fleurette

Pour le décor :

- Un peu de cacao en poudre
- Quelques feuilles de menthe

La crème au chocolat :

Porter le lait à ébullition avec la vanille grattée ou le bâton de cannelle. Si le chocolat n'est pas en pistoles, le râper et le faire fondre au bain-marie. Battre les jaunes d'œufs et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Verser le lait chaud dessus en tournant sans arrêt et incorporer le chocolat fondu en mélangeant très soigneusement. Faire épaissir un peu dans une casserole sur le feu sans laisser bouillir. Ôter du feu et remplir les verres, les coupes ou les ramequins. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

La mousse aux agrumes :

Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et les zestes d'agrumes hachés. Filtrer le sirop. Battre les blancs en neige très ferme et les réserver. Monter la crème en chantilly en lui ajoutant le sirop petit à petit. Quand elle est prête, incorporer délicatement les blancs en neige. Réserver au frais.

Dressage :

Sortir les verres de crème au chocolat du réfrigérateur et les garnir de la mousse aux agrumes. Saupoudrer d'un peu de cacao et décorer avec une feuille de menthe si vous voulez.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

