



### Mousse au chocolat glacée à l'écume de Curaçao

#### Ingrédients pour 5 verrines

- 100 g chocolat noir
- 5 cl crème fraîche liquide
- 70 g de beurre
- 2 oeufs
- 25 g de sucre en poudre

#### Pour l'espuma

- 5/6 cl de Curaçao bleu
- 15 cl d'eau
- 1 feuille de gélatine

#### La mousse

Fondre le chocolat au micro onde additionné de la crème.

Ajouter le beurre ramolli et les jaunes d'œufs, bien mélanger.

Monter les blancs en neige ferme avec le sucre.

Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange chocolat à la maryse en soulevant le mélange.

Répartir la mousse dans les verrines à 5 cm du bord environ.

Mettre au froid pour environ 5 heures.

#### L'espuma

Faire tremper la gélatine 15 minutes dans une grande quantité d'eau froide.

Dans une casserole porter à ébullition 5 cl d'eau et hors du feu y faire fondre la gélatine égouttée, ajouter 10 cl d'eau froide et le Curaçao.

Verser le mélange dans le siphon, bien le fermer, mettre la douille, percuter une cartouche de gaz, secouer vivement et placer au froid pour minimum 1 heure.

Placer les mousses 1/2 heure au congélateur

Au dernier moment recouvrir les mousses avec l'écume bleu jusqu'au ras des verrines, servir rapidement.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>