



CHOCOLAT PRALINE, MOUSSE AU CITRON



Pour 4 personnes:

Pour la crème au chocolat:

60 g de chocolat noir
60 g de chocolat praliné (en pot ou en plaque en évitant la Pralinoise trop sucrée à mon goût)
2 jaunes d'œufs
20 g de sucre semoule
25 cl de lait
5 cl de crème liquide

Pour la mousse au citron:

150 g de sucre
2 oeufs entiers + 1 jaune + les 2 blancs d'œufs restants de la crème au chocolat
Le jus de 3 citrons
1 càc de Maïzena (ou de crème de riz) diluée dans quelques gouttes d'eau froide

Pour le décor:

Quelques copeaux de chocolat noir, ou du gruë de cacao ou quelques grains de pralin

La crème au chocolat:

Râper ou tout au moins casser le chocolat et le praliné en petits morceaux. Porter le lait et la crème à ébullition. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs au sucre sans les faire blanchir. Dès que le liquide est chaud le verser doucement sur le mélange sucre-œufs en remuant sans arrêt. Remettre sur le feu et faire cuire comme une crème anglaise (ne jamais atteindre l'ébullition), lorsque la crème nappe la cuillère, enlever du feu et incorporer le chocolat noir et le praliné petit à petit pour qu'ils soient totalement dissous et que l'appareil devienne brillant.

Verser dans les coupes et réserver au frigo pendant au moins une heure (toute la nuit si vous voulez).

La mousse au citron:

Dans une casserole, à feu doux, chauffer le jus de citron avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Verser sur les œufs battus et remettre à cuire comme une crème anglaise (donc, toujours sans faire bouillir), ajouter la maïzena, et dès que le mélange nappe la cuillère, retirer du feu et laisser refroidir.

Battre 2 blancs en neige ferme et les incorporer à la crème au citron petit à petit.

Finir de remplir les coupes avec la mousse au citron et la parsemer de grains pour le décor. Réserver au froid jusqu'au moment de servir.