

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Mousse au chocolat et sa chantilly au CBS

Dessert sans cuisson - Verrines

Ingrédients :

Pour la mousse au chocolat

- 180 g de pistoles de chocolat noir
- 5 jaunes d'œufs
- 5 blancs d'œufs
- 1 c.à.s de sucre glace amylicée

Pour la chantilly au spéculoos

- 33 cl de crème à fouetter et mascarpone Elle & Vire (1 briquette)
- 100 à 150 g de CBS (Régilait® à tartiner)

Pour la décoration :

- du CBS (caramel au beurre salé)
- 6 biscuits spéculoos
- des amandes caramélisées



Préparation:

Pour la mousse au chocolat

Dans un pichet M.O Tupperware, faire fondre les pistoles de chocolat 1 min/30 sec/30 sec en mélangeant entre chaque chauffe à la spatule. Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes, mettre les blancs dans le bol batteur du robot Kitchen-Aid et les jaunes dans 5 petits ravieres. Une fois le chocolat fondu et tiède, ajouter les jaunes un à un. Fouetter rapidement. Pendant ce temps, monter les blancs en neige en les serrant à la fin avec le sucre glace.

Incorporer un peu de blancs montés au chocolat en mélangeant à la spatule pour détendre la masse.

Verser le mélange dans le reste des blancs et mélanger délicatement à la spatule (macaroner).

Répartir dans 6 verrines (Bocaux en verre Weck® Corolle® 220 ml pour ma part).

Filmer les pots ensemble et placer au frais le temps de monter la chantilly.

Pour la chantilly au CBS (caramel au beurre salé)

Verser la crème au mascarpone bien froide dans le bol du robot Kitchen Aid. Monter la crème grande vitesse.

Quand elle commence à prendre, verser et incorporer le CBS en filet en baissant la vitesse.

Placer dans une poche à douille munie d'une douille décor cannelé.

Écraser grossièrement 1 spéculoos/verrine et répartir sur la mousse au chocolat.

Dresser la chantilly sur le spéculoos écrasé. Placer au frais sans la décoration finale.

Pour la décoration :

Napper de CBS et d'amandes caramélisées ou avec un peu de poudre de spéculoos.

Conseils et/ou suggestion :

A déguster assez rapidement, la mousse contenant des œufs crus.

♥
Régalez-vous!
♥