

La mousse au chocolat est mon péché mignon!!! Je ne rate jamais une occasion de tester de nouveaux mélanges de saveurs ou encore d'autres recettes de base!

La base de celle-ci est directement issue d'une recette de Pierre Hermé et je l'affectionne particulièrement car elle est très onctueuse et très mousseuse...

J'ai associé ce petit trésor à des morceaux de figues.



La recette pour 10 personnes:

- 180g de chocolat noir 70% Barry origine St Domingue
- 20g de lait
- 100g de crème liquide 30%
- 20g de beurre
- 3 oeufs
- 15g de sucre
- 4 figues (fraîches, surgelées ou sèches)

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser ce mélange sur les pistoles de chocolat et fouetter la préparation pendant 2 min.

Lorsque celle-ci atteint les 40°C, ajouter le beurre en parcelles, en continuant à mélanger.

Séparer le blanc des jaunes.

Monter les blancs en neige très ferme avec le sucre puis ajouter les jaunes quelques secondes avant l'arrêt du robot.

Incorporer 1 grosse cuillère de blancs en neige dans la ganache. Mélanger.

Couper les figues en petits morceaux.

Reverser l'intégralité de la ganache et des morceaux de figues dans le reste de blanc en neige.

Soulever délicatement avec une maryse afin de mélanger.

Verser la mousse au chocolat dans des verrines et les réserver au réfrigérateur pendant quelques heures avant dégustation.