MOUSSE AU CHOCOLAT SANS OEUF

(Ingrédients pour 10 personnes environ)

<u>Important</u> : Le dosage qui suit est valable pour un chocolat noir à 70% de cacao, en effet si votre chocolat est moins riche en cacao, il vous faudra plus de chocolat et plus de gélatine.

285 g de chocolat noir à 70% de cacao
25 cl de lait entier (bouchon rouge)
3 g de gélatine
40 cl de crème liquide entière bien froide (bouchon rouge)
10 cl de lait de coco bien froid

1 - Verser la crème liquide et le lait de coco dans le bol du robot et réserver au frais – Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
2 - Déposer le chocolat dans un bol et faites-le fondre au bain marie en mélangeant à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
3 - Faire bouillir le lait et ajouter les feuilles de gélatine essorées puis mélanger pour dissoudre la gélatine.
4 – Comme pour réaliser une ganache, verser le lait sur le chocolat fondu, en trois fois, en mélangeant à chaque fois à l'aide d'une spatule. Le mélange doit être brillant et bien lisse.
5 – Battre la crème liquide et le lait de coco pour obtenir une crème montée mousseuse.
6 - Quand le mélange au chocolat atteint 45-50°C, le verser dans le bol qui contient le crème montée mousseuse et mélanger délicatement à l'aide de la maryse.
7 - Dresser dans des verrines et couvrir de film étirable. Réserver au frais pendant au moins 6 heures avant la dégustation.

Bon appétit.

http://cantalblog.canalblog.com/ - © - FEVRIER 2012 - Merci à Pascale (http://scally.typepad.com/) et l'encyclopédie du chocolat pour cette recette.