

Mousse Feuilletée au Chocolat



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- 200 grammes de chocolat pâtissier (*pour la mousse*)
- 70 grammes environ de chocolat pâtissier (*pour les "feuilles", j'ai choisi un chocolat à 85 % de Cacao, plus fort que celui utilisé pour la mousse, mais pourquoi ne pas choisir du chocolat blanc ?*)
 - 4 oeufs
 - 1 pincée de sel

Go !

- * Faire fondre les 70 grammes de chocolat au bain marie ou au micro ondes. Ensuite, sur une feuille de cuisson en silicone, verser des petites cuillères à café de chocolat et les étaler de façon à que leur taille correspondent à la largeur de vos verrines. Réserver au réfrigérateur.



- * Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. En parallèle, faire fondre les 200 grammes de chocolat..
 - * Incorporer le chocolat aux jaunes d'oeufs et mélanger.
 - * Monter les blancs en neige sans oublier d'y ajouter une pincée de sel.
- * Incorporer ensuite un peu de blanc en neige dans la préparation oeuf/chocolat. Bien mélanger pour lier et incorporer ensuite le reste des blancs délicatement.
- * Dans des verrines, alterner les "feuilles" de chocolat avec la mousse. A mettre au frais minimum 2h à l'endroit le plus froid de votre frigo.