

Nuage chocolat et son ingrédient mystère...

Voici une recette stupéfiante et tellement facile de réalisation! Vous allez pouvoir réaliser une mousse au chocolat absolument aérienne sans œuf ni matière grasse juste avec du chocolat et... le jus de trempage de pois chiche! J'avais déjà lu des articles parlant de chantilly au jus de pois chiche. Intriguée j'ai donc tenté l'expérience: gustativement ce n'était pas extraordinaire (loin de là...) mais la consistance hyper nuageuse était très agréable. Alors pourquoi ne pas incorporer du chocolat fondu à la préparation pour lui apporter un goût bien plus intéressant et surtout plus gourmand. Il faut donc choisir un très bon chocolat et utiliser également un excellent sucre comme du muscovado pour complètement masquer l'extrême platitude du jus de pois chiche. Le sucre muscovado, de couleur brun foncé, est un sucre de canne complet avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure une intensité aromatique exceptionnelle et un goût de réglisse .



Nuage chocolat et son ingrédient mystère...

Ingrédients: (environ 5 personnes)

- le jus de trempage d'une boîte de pois chiche de 400g (cela vous donnera environ 15 cl de jus de pois chiche)
- 20 g de sucre muscovado. Vous le trouverez facilement en épicerie bio.
- 120 g d'un excellent chocolat de couverture (type chocolat noir Tainori de Valrhona ou chocolat au lait Alunga de Cacao Barry)
- quelques copeaux de chocolat et des noisettes grillées pour la décoration et le côté croquant...

Préparation:

- Montez le jus des pois chiche en neige à l'aide de votre batteur électrique. Ajoutez le sucre au fur et à mesure. Le jus de pois chiche met plus longtemps à monter qu'un

blanc d'œuf: comptez environ 10 mn et vous obtiendrez une mousse qui aura quadruplé de volume par rapport à la quantité initiale de jus... Cette mousse est beaucoup moins dense que des œufs en neige habituels d'où le côté nuageux à la dégustation.



Montez le jus en neige

- Faites fondre le chocolat au bain marie.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Ajoutez le chocolat fondu en une fois et mélangez délicatement chocolat et mousse à la maryse. Il est normal que le mélange diminue de volume d'environ un tiers.



Mélangez délicatement
chocolat et mousse

- Remplissez une poche à douille avec la mousse.



Remplir la poche à douille

- Puis pochez la mousse dans des petits bols. Rajoutez des copeaux de chocolat et quelques noisette grillées pour apporter le côté croquant. Vous n'avez plus qu'à vous régaler et surprendre vos invités avec cette recette extraordinaire et tellement aérienne! La mousse tient bien dans le temps contrairement à ce que l'on pourrait penser.



Nuage au chocolat et son ingrédient mystère...



Nuage au chocolat et son ingrédient mystère...

Comment est ce possible?

Pour faire simple, sans partir dans un cours de physique chimie et des mots compliqués: une mousse est formée de petites bulles d'air emprisonnées par un réseau de molécules de protéines. Par exemple la chantilly est formée de protéines contenues dans le lait qui emprisonnent les petites bulles que l'on a introduites à l'intérieur en fouettant la crème. Idem avec les œufs en neige: petites bulles emprisonnées dans les protéines du blanc d'œuf.

De la même manière monter l'eau de pois chiche en mousse est possible grâce aux protéines végétales contenues dans le jus de trempage des pois chiche.

Il existe encore une autre manière de réaliser une mousse au

chocolat sans oeuf ni matière grasse: rien qu'avec du chocolat et de l'eau. Cette recette nous vient d'Hervé This:

“Une mousse, ce sont trois ingrédients: de l'eau, du gras et de l'air” explique ce spécialiste de la cuisine moléculaire. Il a ainsi créé le “chocolat chantilly”, une mousse à base de chocolat, d'eau et d'air. Voici sa recette: faire chauffer doucement 200g d'eau et 225g de chocolat. Quand le mélange est fondu, le laisser redescendre en température en posant le mélange dans un bol sur un fond de glaçons. Fouetter. Des bulles d'air se forment et après quelques minutes, l'ensemble forme une mousse. J'ai essayé mais je dois dire qu'à mon goût la mousse a une consistance plus épaisse et une saveur très dure en chocolat. Je trouve qu'il manque à cette mousse la rondeur et la douceur qu'on lui connaît...