

# Ma mousse au chocolat de fête et ses pépites croquantes

Ma mousse au chocolat de fête et ses pépites croquantes est un beau dessert bien gourmand qui allie l'onctuosité d'une mousse au chocolat pleine de finesse au croquant des noisettes et des pépites chocolatées maison...C'est une petite merveille de délice!

Vous pouvez tout préparer la veille et terminer avec les éléments de décoration le jour même; c'est donc un dessert bien pratique si l'on veut passer plus de temps avec ses invités qu'en cuisine. Vous pouvez le servir également en verrines pour encore plus de facilité.



Ma mousse au chocolat de fêtes et ses pépites croquantes

# Ingrédients pour Ma mousse au chocolat de fête et ses pépites croquantes (6 personnes)

Pour les pépites au chocolat

- 10 g de mycryo. C'est de la poudre de beurre de cacao. Même si on en utilise peu pour cette recette elle est indispensable car elle protégera la feuillantine de l'humidité du chocolat. Vos pépites resteront bien croquantes grâce à lui! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Poudre de beurre de cacao Callebaut Mycryo 600 g

- 40 g de chocolat au lait. J'utilise du chocolat Jivara

de la marque Valrhona. vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Valrhona - Fèves chocolat lait Valrhona jivara 1kg

- 60 g de feyllantine: la feyllantine est réalisée à partir de crêpes dentelles. Vous pouvez donc acheter des crêpes dentelles et les écraser mais vous n'obtiendrez pas un mélange de brisures régulières. Si vous préférez en acheter vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Top cake - Pailleté feuilletine / feuillantine (crêpes dentelles)

Pour la mousse au chocolat

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de blanc d'œuf
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 50 g de sucre semoule

Pour les noisettes caramélisées

- 50 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 20 g de sucre
- 10 g d'eau

Il vous faudra également pour la décoration du sucre glace et éventuellement des petites meringues.

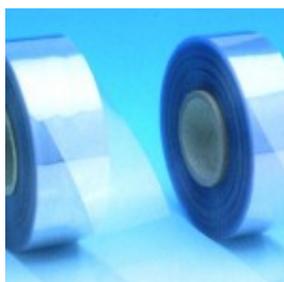
**Matériel: ce matériel est nécessaire si vous voulez présenter cette mousse sur assiette. Mais vous pouvez présenter cette recette en verrine.**

- des petits cercles de 7 cm de diamètre et de 4.5 cm de hauteur



Petits cercles  
en inox

- un rouleau de rhodoïd de la même hauteur que vos cercles



rhodoïd

- une grande spatule large pour déplacer les mousses.

## **Préparation**

On commence par les noisettes caramélisées.

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.



Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes

- Mélangez alors **continuellement**. Le mélange va tout d'abord devenir très sableux.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis le sable va devenir un caramel liquide et progressivement les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel. Ce n'est pas très difficile : il faut juste un peu de patience.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif en essayant de les séparer le plus possible et cela rapidement avant que le caramel durcisse. Laissez refroidir et mettre les noisettes dans un récipient hermétique en attendant le dressage.



On continue par les pépites au chocolat.

- Versez le mycryo dans un bol et faites -le fondre au bain marie.



Versez le mycryo dans un bol et faites -le fondre au bain marie

- Le mycryo doit être complètement fondu.



Le mycryo doit être complètement fondu

- Hors feu versez la feueillantine dans le mycryo et mélangez bien avec une maryse pour bien enrober la feueillantine.



Mélangez bien avec une maryse pour bien enrober la feuillantine

- Faites fondre le chocolat au bain marie.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Mélangez bien le chocolat à la feuillantine avec une maryse afin de bien l'enrober.



Mélangez bien le chocolat à la feuillantine avec une maryse pour bien enrober la feuillantine

- Étalez la feuillantine sur une surface anti adhésive et laissez prendre le chocolat. Vos pépites au chocolat au lait sont prêtes. Elles se conservent plusieurs jours

dans une boîte hermétique. Cachez bien la boîte car si vous avez des petits gourmands à la maison tout va vite disparaître!



Étalez la feuillantine sur une surface anti adhésive et laissez prendre le chocolat

Puis on passe à la mousse au chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Pendant que le chocolat fond battez les blancs avec le sucre. Le mélange doit avoir la consistance d'une mousse à raser.



Montez les blancs d'œuf en neige

- Battez la crème fraîche avec un fouet mais arrêtez quand vous commencez à voir des vagues se former sur le dessus. Il ne faut pas la monter complètement en chantilly.



Montez la crème fraîche en chantilly

- Ajoutez le chocolat fondu délicatement aux blancs d'œufs puis terminez en en ajoutant la crème à ce mélange.



Après avoir ajouté le  
chocolat terminez avec la  
crème battue

- Mettez la mousse en poche.



Mettre la mousse au chocolat  
dans une poche à douille

- Déposez les cercles sur une surface anti adésive.  
Tapissez l'intérieur de vos moules avec le ruban de  
rhodoïd.



Tapissez l'intérieur de vos  
moules avec le ruban de  
rhodoïd

- Remplissez vos cercles et mettre au frais pour la nuit.



Remplissez vos cercles et  
mettre au frais

- Au moment de servir soulevez le cercle à l'aide d'une spatule large et déposez dans l'assiette de service. N'oubliez pas d'enlever le ruban de rhodoïd.



N'oubliez pas d'enlever le  
ruban de rhodoïd

- Décorez la mousse avec les éléments: noisettes, pépites et pourquoi pas des petites meringues...Saupoudrez de sucre glace.



Décorez la mousse avec les éléments: noisettes, pépites, sucre glace



Ma mousse au chocolat de fête et ses pépites croquantes



Ma mousse au chocolat de fête et ses pépites croquantes

---

## Ma céleste mousse citron aux framboises

La mousse au citron est un de mes péchés de gourmandise. Mais toutes les recettes que vous trouverez contiennent de la maïzena, de la gélatine ou du mascarpone qui alourdissent la préparation au détriment du citron qui est quand même la star de la recette! Je vous propose donc ma recette dans laquelle

vous retrouverez tout le peps du citron dans une mousse ultra légère. Voici donc mon petit secret...



Ma céleste mousse citron aux framboises

Je vous propose deux dressages pour cette recette: une présentation en verrine, facile à dresser et une présentation en assiette, plus gastronomique... A vous de choisir!

## **Ingrédients pour Ma céleste mousse citron aux framboises (5 personnes)**

Je prépare cette mousse à base d'un lemon curd fait maison (ultra facile à faire!). Vous en aurez besoin de 300 g pour 5 personnes. Commencez la préparation du lemon curd la veille. Il faut qu'il soit froid pour y intégrer les blancs d'œuf montés.

Pour le lemon curd: vous allez en préparer plus que vous n'en

aurez besoin. Il se conserve super bien au frigo dans une boîte hermétique. Vous pouvez l'utiliser pour une tarte au citron, en dessert avec un yaourt ou avec une salade de fruits. Avec les ingrédients suivants vous allez en préparer environ 500 g.

- 3 à 4 citrons jaunes non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zestes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers **battus** pour bien mélanger jaune et blanc
- vous pouvez parfumer votre lemon curd avec des herbes aromatiques comme la verveine, la menthe ou du basilic à petites feuilles. Prévoyez alors 10 g de feuilles de la variété que vous avez choisie.

Pour le restant de la recette:

- blanc d'œuf: il vous en faut la moitié en poids par rapport au lemon curd. Donc puisqu'on utilise 300 g de lemon curd pour cette recette il vous faut 150 g de blancs d'œuf.
- une cuillerée à soupe de sucre en poudre
- des framboises
- des petites meringues (vous en trouverez chez votre boulanger ou pâtissier préféré ou à préparer maison)
- quelques feuilles de menthe
- du coulis de framboise si vous optez pour la présentation à l'assiette

## Préparation:

- Zestez les citrons avec une râpe fine au dessus d'une casserole. Pressez les citrons et versez le jus (**150 g**) dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits

résidus et les pépins.



Pressez l'orange ou les  
citrons

- Battez les oeufs à la fourchette pour bien mélanger blancs et jaunes.



Battez légèrement les jaunes  
à la fourchette

- Ajoutez le beurre, le sucre et éventuellement l'herbe aromatique de votre choix si vous avez choisi de parfumer le lemon curd. L'association avec la verveine est particulièrement divine... Chauffez à feu doux jusqu'à ce que le beurre ait complètement fondu. Mélangez bien.



Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux.

Lorsque le beurre est fondu ajoutez les œufs battus. Montez un peu le feu et **remuez en permanence à l'aide d'un fouet**. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait grainer... Dès que la crème a épaissi ôtez-la du feu. Elle doit avoir la consistance d'une crème pâtissière.. Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.



Mixez la préparation

- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant. Laissez refroidir complètement et mettez au frais.



- Quand le lemon curd est bien refroidi, montez les blancs d'œuf en neige avec une cuillerée à soupe de sucre semoule. ils doivent avoir la consistance d'une mousse à raser: les blancs seront ainsi plus faciles à incorporer au lemon curd.



Montez les blancs d'œuf en neige

- Battez un peu le lemon curd avec une fourchette. Puis faites un prémélange avec le lemon curd: versez une grosse cuillerée d'œuf en neige et mélangez rapidement.



Faites un prémélange

- Puis versez le reste des blancs et mélangez cette fois délicatement. Votre mousse est prête.



Puis versez le reste des blancs et mélangez cette fois délicatement

- Remplissez une poche à douille avec votre mousse . Réservez au frais.



Remplissez une poche à

douille avec votre mousse

**Pour la présentation en verrine:**

- Coupez les framboises en deux.



Coupez les framboises en deux

- Disposez-les dans vos moules transparents, faces coupées vers l'extérieur.



Disposez les framboises dans vos moules transparents

- Puis remplissez avec la mousse.



Puis remplissez avec la mousse.

- Décorez avec une petite meringue, quelques demi framboises...



Décorez avec une petite meringue et quelques demi framboise

**Pour la présentation à l'assiette: c'est un peu plus technique...**

Il vous faut des petits cercles individuels, une spatule et du rhodoïd.

- Commencez par tapisser vos cercles de rhodoïd.



Tapissez vos cercles de rhodoïd

- Coupez les framboises en deux.



- Tapissez l'intérieur avec les demi framboises, côté coupé contre le rhodoïd.



Tapissez l'intérieur avec les demi framboises

- Remplissez les cercles de crème. Mettez le tout au

frais.



Remplissez les cercles de  
crème

- Un quart d'heure avant de servir mettez les mousses au congélateur. Sortez-les du congélateur pour les dresser sur vos assiettes. Le passage d'un quart d'heure au congélateur va vous permettre de les poser facilement sur l'assiette puis d'ôter le rhodoïd sans en abîmer le pourtour. Utilisez une spatule pour soulever les cercles de mousse et les déposer dans les assiettes individuelles.



Utilisez une spatule pour  
soulever les cercles de  
mousse

- Ôtez le cercle puis très délicatement le ruban de rhodoïd.



Ôtez le ruban de rhodoïd

- Disposez une petite meringue , deux demi framboises et une feuille de menthe sur le dessus. Versez un peu de coulis tout autour...



Disposez une petite meringue  
, deux demi framboises et  
une feuille de menthe

Un joli dessert, facile à faire, qui enchantera vos papilles...



Ma céleste mousse au citron aux framboises



Ma céleste mousse au citron aux framboises



Ma céleste mousse au citron aux framboises



Ma céleste mousse au citron aux framboises



Ma céleste mousse au citron aux framboises