

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 feuillantine: la feuillantine 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.

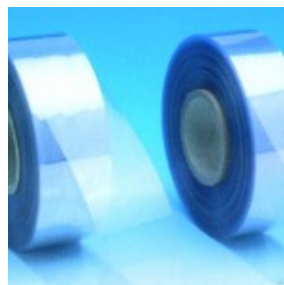
Matériel: ce matériel est nécessaire si vous voulez présenter cette mousse sur assiette. Mais vous pouvez présenter cette recette en verrine.

- 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