Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Voici un dessert facile à réaliser. La mousse de lait amène douceur et légèreté et se marie divinement avec le crémeux au chocolat et les noisettes croquantes caramélisées vous feront fondre de plaisir…

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Matériel

- un thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Thermomètre Infrarouge Laser Numérique Sans Contact -58°F~1112°F (-50°C□600°C) Emissivité Réglable - Non Frontal Pour Cuisson/BBQ/Congélateur/Viande

un silpat, surface anti adhésive

Matfer - Acier allié Toile patissière de cuisson 40x30, Rouge

Ingrédients pour 6 verrines

Pour les noisettes

- 100 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 40 g de sucre
- 20 g d’eau

Pour le crémeux chocolat

- 125 g de lait entier
- 120 g de crème fraiche liquide entière
- 80 g de jaunes d’œuf
- 130 g de chocolat noir en pistoles ou coupé en petit morceaux
- 2 g de sel

Pour la mousse de lait

- 200 g de lait concentré non sucré
- 30 g de lait concentré sucré
- 2 g de gélatine

- 200 g de crème fraiche liquide entière

Préparation

Pour les noisettes

- 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 devenir très sableux.

Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis progressivement les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n’est pas très difficile : il faut juste un peu de patience et surtout ne pas arrêter de mélanger.

Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif.

Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

- Laissez refroidir. Prélevez-en une partie et placez-les dans un sac plastic. Vous les saupoudrerez sur le crémeux chocolat au moment du dressage. Gardez-en quelques-unes entières pour les placer sur la mousse de lait au moment de servir.

Tapez légèrement concasser le tout

Pour le crémeux chocolat

- Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez le tout sur les pistoles de chocolat. Mélangez jusqu'à dissolution du chocolat. Ajoutez les 80g de jaune et mélangez bien.

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

- Mixez avec un mixeur plongeant et versez dans vos verrines. Placez au frais.

Versez le crémeux dans vos verrines

Préparation de la mousse de lait

- Réhydratez la feuille de gélatine dans de l’eau froide

Faire tremper la gélatine

- Versez la crème dans un bol et montez-la en chantilly. Réservez au frais.

Montez la crème en chantilly

- Versez le lait concentré non sucré et sucré dans une casserole et portez à ébullition.

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées MG_1267

- Ôtez du feu et ajoutez la gélatine essorée; mélangez bien . Laissez retomber en température et intégrez la chantilly en trois fois à l'aide d'une maryse.

Intégrez la chantilly à l'aide d'une maryse

- Sortez les verrines du frigo et saupoudrez le crémeux chocolat d'éclats de noisettes caramélisées écrasées sur le crémeux chocolat.

Saupoudrez le crémeux chocolat d’éclats de noisettes

- Versez la mousse de lait dans les verrines sur le crémeux chocolat.

Versez la mousse de lait dans les verrines

- Saupoudrez de poudre de cacao. Réservez au frais au moins une heure. Placez quelques noisettes entières sur le dessus au moment de servir.

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

- Il ne reste plus qu’à déguster!

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées