

Recette Mousse au chocolat de Cyril Lignac (en direct Samedi 21/03:2020 sur M6 à 18h35) quelle peut modifier pour être sûre qu'elle ne soit pas liquide.



Pour 4 personnes :

Ingrédients :

Pour la mousse au chocolat :

- 140g de chocolat noir(couper en petits morceaux)
- 40g chocolat blanc(couper en petits morceaux)
- 150g de lait entier (c'est la l'erreur , moi perso , j'ai mis 1,5cl ou 6 cuillères à soupe de lait)
- 290g de crème fraîche épaisse (et non liquide) mise en attente au frigo. Il faut qu'elle soit bien froide

Pour les cacahuètes caramélisées :

- 1 pincée de fleur de sel , c'est pour les cacahuètes(ou un tout petit peu de sel fin de cuisine, moi perso, j'en ai pas mis car je trouve que les cacahuètes sont déjà salées)
- 35g de sucre (ou 2 sachets de sucre vanillé pour remplacer le ½ gousse ou bâton de vanille)
- 20gr d'eau (ou 1 cuillère à soupe d'eau)
- 1/2 gousse de vanille (facultatif)

Mousse au chocolat :

En principe, il faut faire tiédir le lait . Moi perso, j'ai préférerai fondre les 2 Chocolats(Noir et blanc) avec le lait en bain-marie.

Quand les chocolats sont bien fondus, les mélanger avec la spatule. Ensuite mettre le mélange au frigo pour que ça refroidisse.

- Pendant ce temps, prendre la crème fraîche, la battre soit au fouet ou au batteur pour rendre la crème en forme de chantilly. Il faut qu'elle soit bien ferme, légère et souple. Faire attention de ne pas trop battre pour ne pas qu'elle se transforme en beurre.
- Mettre la crème au frigo.

Caraméliser les cacahuètes :

Prendre une petite casserole, verser l'eau, le sucre ; Faire fondre le mélange au début feu vif puis à feu doux. Dès que le mélange fait de petites bulles ou bout , ajouter les cacahuètes.
Mélanger l'ensemble . Déposer les cacahuètes dans une assiette , laisser refroidir.

Sortir le Chocolat et la crème .

Prendre une spatule , commencer à verser une petite quantité le chocolat dans la crème . Mélanger tout doucement de l'extérieur vers le centre en tournant le plat au mur et à mesure. Incorporer la moitié de la crème en plusieurs fois.

Ensuite faire l'inverse , verser la le mélange chocolat+crème battue dans le reste du chocolat.

Toujours faire par petites quantités (voir ci-dessus).

Quand le mélange est terminé, prendre un fouet, et battre au maximum et faire rentrer le plus possible d'air .

Prendre la spatule, et aplatir la crème.

Déposer les cacahuètes , décollées des uns et des autres.

Mettre au frigo pendant 1 heure au repos.

Ensuite à déguster !

Bon Appétit !

FINOUCREATOU.COM