

Mousse café & dulcey

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 120g de crème liquide entière
- 120g de chocolat Dulcey de Valrhona
- 1 jaune d'œuf
- 3 blancs d'œuf

Préparation

1. Recette : Concassez légèrement les grains de café (si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser du café soluble, à doser selon vos envies) et mélangez-les avec la crème liquide chaude.
2. Laissez infuser pendant environ 30 minutes avant de filtrer la crème.
3. Faites fondre le chocolat, puis versez la crème chaude dessus en mélangeant bien.
4. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf et mélangez bien jusqu'à avoir une ganache bien lisse.
5. Fouettez les blancs d'œufs pour obtenir une texture bien mousseuse mais pas trop ferme.
6. Prélevez-en une petite partie pour ajouter au mélange chocolaté en remuant bien, puis incorporez le reste des blancs montés en mélangeant délicatement pour ne pas les casser.
7. Versez la mousse dans des verrines ou des pots, puis faites prendre au frais pendant minimum 2 heures.
8. J'ai rajouté des éclats de noisette sur mes mousses pour avoir un côté un peu croquant (et ça s'associe très bien avec le café et le dulcey), mais vous pouvez bien sûr les déguster sans rien !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com