

Mousse chocolat blanc & vanille en fantôme (Halloween)

Préparation

1. :J'ai utilisé la vanille Norohy, les pépites de chocolat et le chocolat Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites fondre doucement le chocolat blanc (ce n'est pas grave s'il n'est pas totalement fondu).
3. Faites chauffer le lait avec les grains de la gousse de vanille.
4. Ajoutez la gélatine réhydratée au lait chaud, puis versez-le en plusieurs fois sur le chocolat fondu, en mélangeant bien à chaque fois.
5. Terminez avec un mixeur plongeant si possible pour obtenir une ganache lisse et brillante.
6. Quand la ganache est à environ 50°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme et ajoutez-la délicatement à la ganache.
7. Versez la mousse obtenue dans des pots individuels (ou bien dans un grand plat pour faire une forêt de fantômes à partager).
8. Laissez cristalliser au réfrigérateur.
9. La chantilly : de crème liquide entière de sucre glace Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace, puis passez immédiatement aux finitions.
10. Les finitions : 1 biscuit type cigarette en chocolat ou mikado par pot de mousse Des pépites de chocolat pour les yeux Quand la mousse a cristallisé et que la chantilly est montée, plantez le biscuit au centre de chaque mousse.
11. Etalez ensuite de la chantilly tout autour (vous pouvez utiliser une poche à douille mais aussi le faire simplement à la cuillère).
12. Ajoutez les « yeux », puis régalez-vous !