

Mousse au chocolat de Noël

Préparation

1. mes poches à douille viennent de Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à indiquer à l'inscription pour 10 offerts (affilié).
2. J'ai utilisé les blancs d'œufs en poudre de Guy Demarle pour le glaçage : code parrainage FLAVIE10 à indiquer à l'inscription pour 10 offerts (affilié).
3. Faites chauffer le lait et la crème, puis ajoutez-y la gélatine réhydratée.
4. Versez le liquide chaud sur le chocolat préalablement fondu, mélangez bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
5. Quand la ganache est à environ 42/45°C, montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre.
6. Incorporez-les délicatement à la ganache, puis versez immédiatement la mousse dans votre pat de service (un grand saladier pour une version à partager, ou bien des ramequins individuels).
7. Sapins en meringue suisse : de blancs d'œufs de sucre semoule J'ai réalisé ma meringue suisse au Cooking chef, donc pas besoin de thermomètre ni de bain-marie, mais je vous donne la marche à suivre sans cela : Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre semoule sur un bain-marie jusqu'à obtenir la température d'environ 50 à 55°C.
8. Ensuite, retirez votre bol du bain-marie et continuez à fouetter la meringue jusqu'à refroidissement complet, elle doit devenir lisse, gonflée et brillante.
9. Pochez la meringue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé avec une douille cannelée (je les ai saupoudrés avec un peu de poudre de vanille) puis enfournez à maximum 100°C pour 2 à 3 heures de cuisson.
10. Vous pouvez même les laisser dans le four éteint à la fin de la cuisson pour finir de les sécher.
11. Au moment de servir, ajoutez les sapins sur votre mousse puis régalez-vous !