

Mousse au chocolat & langues de chat (Frédéric Bau)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 300g de chocolat noir à 60% de cacao
- 50g de pépites, perles ou perles croustillantes de Valrhona
- 150g de lait entier
- 60g de jaunes d'œufs (3 à 4 jaunes)
- 200g de blancs d'œufs (environ 6 blancs)
- 50g de sucre en poudre
- 125g de beurre mou
- 90g de blancs d'œufs (environ 3 blancs)
- 125g de sucre en poudre
- 150g de farine T55
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Un joli programme aujourd'hui, la mousse au chocolat façon Mamie Paulette de Frédéric Bau, chef de Valrhona, accompagnée de ses langues de chat.
2. Comme toujours pour les recettes utilisant des œufs crus, faites attention à avoir des œufs bien frais et ne conservez pas la mousse pendant plusieurs jours (ne vous en faites pas, elle se mangera rapidement ;-)).
3. Portez le lait à ébullition, puis versez-le en plusieurs fois sur le chocolat en remuant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
4. Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs et mixez si besoin pour avoir une belle émulsion.
5. Montez les blancs d'œufs en neige et serrez-les en ajoutant le sucre petit à petit.
6. Ajoutez 1/4 des blancs d'œufs dans la ganache, puis ajoutez délicatement le reste.
7. Quand le mélange est homogène, ajoutez les pépites/perles puis versez la mousse dans des pots individuels ou un saladier et placez-les au frais pendant au moins 6h, voire une nuit.
8. Mélangez avec une maryse ou une spatule le beurre mou avec le sucre et le sel.
9. Ajoutez ensuite les blancs d'œufs un à un en mélangeant entre chaque ajout, puis la farine tamisée.
10. Quand la pâte est homogène, mettez-la dans une poche à douille ouverte à 0,4mm.
11. Pochez des boudins de pâte d'environ 7cm de longueur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez dans le four préchauffé à 190°C pendant environ 10 minutes de cuisson (le bord des langues de chat doit être doré et le centre doit être encore clair).
12. Laissez-les refroidir sur leur plaque puis une grille, et conservez-les dans une boîte hermétique.
13. Et voilà, votre dessert est prêt, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com