

Mousse croustillante au chocolat

① La mousse chocolat noir (1^{er} partie) :

La veille, réaliser la mousse au chocolat noir

***recette** : 175 gr chocolat de couverture noire,
125 gr lait, 1 feuille gélatine, 250 gr crème fouettée
Monter la crème en chantilly. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer le lait. Hors du feu ajouter la gélatine égouttée et le chocolat.

Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit bien incorporé. Une fois le mélange à 40°, y ajouter la crème fouettée délicatement à la spatule.

Verser la mousse dans un plat
(environ 1,5 cm d'épaisseur) et la mettre au congélateur



② Les ingrédients du trempage :

Chocolat au lait pâtissier ou au mieux de la couverture, riz soufflé (Rice Krispies)



③ Préparation du trempage :

Faire fondre au bain marie le chocolat de votre choix : noir, au lait, blanc puis ajouter le riz soufflé



④ La mousse chocolat noir (2^{ème} partie) :

Tailler la mousse en bâtonnets de 8 cm x 2,5 cm



⑤ Le trempage :

Piquer le bâtonnet de mousse encore congelé avec un pic en bois et le tremper dans le chocolat/riz soufflé.

(Il est important que la mousse soit congelé lorsque vous la trempez dans le chocolat, ceci afin qu'il fige immédiatement dessus)



⑥ Le résultat :

Déposer la mousse croustillante sur une assiette.

Réservez la au froid pour une dégustation au minimum 2 heures après (il est nécessaire qu'elle décongèle pour qu'elle retrouve toute son onctuosité)

Plusieurs variantes sont possibles sur la base de cette recette. Vous pouvez mouler la mousse dans des demi-sphères ou des mini moules à muffins. Vous pouvez également lui rajouter un biscuit noisette ou un sablé. Un insert caramel ou framboise, et remplacer le riz soufflé par des noisettes ou amandes concassées-grillées dans l'esprit d'un rocher.

Il y a mille et une façons de la détourner.

Cette recette a été réalisée par l'équipe de la cuisine centrale et servie dans les restaurants scolaires de la commune le vendredi 26 avril 2019 lors du menu à thème sur la découverte de nouveaux produits.