Mousse au chocolat

recette de Thierry Perez

Ingrédients:

- 125 gr de crème épaisse
- 220 gr de chocolat à dessert (j'ai opté pour du chocolat au lait)
- 1 c à s de sucre + 20 gr de sucre
- 2 c à s d'eau
- 5 blancs d'oeufs + 1 jaune
- quelques gouttes de citron

Tout d'abord on met un saladier au congélateur avant de commencer la mousse au chocolat car la mousse se fige bien avec le froid. On casse en petits morceaux deux cent vingt grammes de chocolat dit «pâtissier » : c'est ainsi que l'on appelle ces grosses tablettes destinées à être cuisinées. On met le chocolat dans un petit saladier, on dépose la crème épaisse dans une casserole et on fait fondre la crème et au 1er bulles on retire du feu.
On verse la crème sur le chocolat, on touille avec douceur. Voici l'un des secrets de la mousse au chocolat : le chocolat doit être onctueux, sans le moindre petit grumeau, avant d'être soigneusement mélangé aux blancs d'oeufs.
On sépare de leurs jaunes les blancs de 5 oeufs, on garde juste un jaune d'oeuf que l'on dépose dans un bol, puis on y ajoute 20 gr de sucre et 2 c à s d'eau et on bat avec une fourchette pour que cela mousse un peu, puis on incorpore ce mélange dans le chocolat et on remue et on réserve.

On bat les blancs en neige, quand le blanc commence à bien mousser on ajoute quelques gouttes de citron (astuce pour remplacer le sel) et on continue de fouetter. Quand la neige commence à se former on ajoute le sucre (20 gr) en 2 fois et on continue de fouetter jusqu'à la consistance désirée.

On va blanchir le chocolat, on prend le chocolat et on incorpore une bonne louche de blanc en neige et on mélange délicatement. (façon de mélanger le blanc en neige : on coupe la neige au milieu avec la spatule et on tourne délicatement en allant bien au fond du saladier, on coupe, on tourne…) Là c'est le moment de sortir le saladier du congélateur. On verse le chocolat dans le saladier et on continue l'opération en incorporant des doses de blanc en neige.

On replace la mousse pour 15 à 20 mn au congélateur, ensuite on la pose dans le frigidaire. La mousse contenant des oeufs crus, il faut la faire refroidir. On compte trois heure minimum, le temps que la mousse acquière cette fermeté qui met si bien en valeur sa tendre légèreté...