

La Croix de Savoie

Les Carroz - France

Mousse au Chocolat (pour 500 gr de mousse)

De Edwige TIRET

« Restaurant La Croix de Savoie » 74300 Les Carroz

Ingrédient :

- 0.180 kg de chocolat noir
- 0.020 litre de lait
- 0.100 litre de crème liquide
- 0.020 kg de beurre
- 3 œufs entiers
- 0.015 kg de sucre semoule

Préparation 15 minutes :

- Porter à ébullition le lait et la crème.
- Verser ce liquide bouillant sur le chocolat en mélangeant au fouet 1 ou 2 minutes (la ganache).
- Couper le beurre en petits morceaux et incorporez-le au mélange en tournant avec le fouet.
- Séparer le blanc du jaune des œufs.
- A l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs en neige avec le sucre, puis ajouter les jaunes quelques secondes avant d'arrêter l'appareil.
- Incorporer 1/5 des blancs dans la ganache et mélanger. Puis verser le tout dans le reste des blancs, en soulevant délicatement la préparation.
- Mettre la préparation dans vos coupes de service.
- Entreposer au réfrigérateur.

Conseil :

Pour obtenir une crème bien mousseuse, veiller à battre les blancs d'œufs très fermes et à les incorporer très délicatement à la ganache en soulevant avec la spatule.

Conservation :

Une mousse au chocolat ne doit pas être conservée plus de 24 heures au réfrigérateur.



768 Route du Pernand - 74300 LES CARROZ

Téléphone : 04 50 90 00 26 - Fax : 04 50 90 00 63

Site web : <http://www.lacroixdesavoie.fr> - E-mail : info@lacroixdesavoie.fr

Établissement classé Restaurant de Tourisme et lauréat de la Charte Qualité

Établissement habilité Tourisme par arrêté préfectoral sous le n : HA.074.01.0001

