

# THE MOUSSE AU CHOCOLAT



## 1 INGRÉDIENTS

Beurre noisette 50 g  
Fleur de sel 2 g  
Chocolat noir 64% 180 g  
Eau 50 g  
Sucre 50 g  
Jaune 60 g  
Crème Montée 450 g  
Lait 15 g

## 2 LE PROCÉDÉ

Monter la crème jusqu'à obtenir une texture souple.  
Réserver au frais.

Mettre le beurre dans une casserole et le faire chauffer jusqu'à obtenir une couleur noisette.

Versez-le sur le chocolat

Mélanger et ajouter le sel

En parallèle, faire bouillir l'eau et le sucre et verser le rendu sur le jaune préalablement mélangé avec le lait.

Remettre le tout au bain marie et porter l'ensemble à 83 ° C

Versez dans une cuve de batteur et mettre à monter le sabayon

Mélanger 1/3 de votre crème montée directement avec le mélange chocolat-beurre-sel

Incorporer le reste de la crème délicatement au fouet.

Une fois le sabayon monté, incorporez au mélange précédent jusqu'à obtenir une texture homogène.

Versez dans un plat.

Dégustez sans modération.



RECETTE NOMBRE DE  
PERSONNES

5 - 12 pers

RECETTE DIFFICULTÉ

