

## **MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR** **(Recette de Philippe CONTICINI)**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

200 g de chocolat noir à 64 %  
70 g de lait entier  
150 g de crème liquide entière  
30 g de sucre roux  
240 g de blancs d'œufs  
Fleur de sel

Mettre le chocolat noir dans un bol et le faire fondre doucement au bain marie. Mélanger le lait et la crème liquide dans une casserole et porter juste à ébullition. A l'aide d'un fouet manuel, incorporer cet ensemble lait/crème dans le chocolat fondu en 2 ou 3 fois pour obtenir un mélange émulsionné, semblable à une mayonnaise. Une fois tout l'ensemble lait/crème incorporer, arrêter de fouetter le mélange. Verser dans le bol d'un robot équipé d'un fouet le sucre roux et ensuite les blancs d'œufs. Les monter tout doucement en neige. Quand ils commencent à être bien ferme, les serrer à vitesse maxi durant une vingtaine de secondes. Incorporer au mélange lait/crème/chocolat le tiers des blancs montés, puis le deuxième tiers délicatement ainsi que le troisième tiers. Répartir la mousse au chocolat obtenu dans six ramequins blancs de 20 cl. Mettre au froid au moins 2 heures. Avant de servir, disséminer quelques paillettes de fleur de sel sur la mousse au chocolat ainsi qu'un peu de sucre glace à l'aide d'une petite passoire.

Vous pouvez également exécuter cette recette avec du chocolat au lait, comme par exemple celui de Bonnat à Voiron.