

MOUSSE AU CHOCOLAT AMER **(Recette de Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour 10 personnes

150 g de chocolat amer à 70% cacao en pastilles
30 cl de crème fleurette entière
5 œufs
5 cl de café très fort
Pour les blancs, 25 g + 100 g de sucre en poudre

Matériels

1 robot ménager
1 fouet manuel
1 Maryse
1 thermomètre à 200°
10 petits ramequins
2 saladiers
1 cul de poule
1 poche à douille
1 douille de ø 14 mm, cannelée ou non

Mettre le chocolat dans un cul de poule et le faire fondre doucement au bain-marie en remuant à l'aide de la Maryse. Réserver à température ambiante.

Séparer les blancs des jaunes et mettre les 5 jaunes dans un saladier et seulement 4 blancs dans un autre (*Congeler le 5^{ème} pour faire plus tard des meringues, des madeleines ou des tuiles*). Monter les 4 blancs en neige en leur incorporant à mi-parcours 25 g de sucre en poudre.

Verser la crème liquide dans un saladier et la fouetter jusqu'à obtenir un mélange assez ferme. Ajouter le café très fort et fouetter encore le mélange obtenu une dizaine de secondes pour qu'il soit bien homogène. Mettre les 100 g de sucre en poudre dans une casserole et ajouter 3 cuillères à soupe d'eau. Porter à ébullition et faire cuire le sucre jusqu'à 118/120°, soit au gros boulé. Mélanger bien les 5 jaunes au fouet et verser dessus le 1/3 du sucre cuit sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que le mélange mousse et "blanchisse". Pendant cette opération, remettre la casserole contenant le sucre cuit sur feu doux.

Verser les jaunes blanchis sur le chocolat fondu et mélanger bien le tout avec la Maryse.

Reprendre le sucre cuit et le ramener éventuellement à 118/120 °. Le verser sur les blancs en neige en fouettant. Vous obtenez ainsi une meringue italienne que vous incorporerez ensuite au mélange jaune/chocolat en soulevant bien la masse d'un mouvement circulaire de bas en haut.

Incorporer enfin la crème fouettée à ce mélange et remplir des ramequins, soit avec une cuillère, dans ce cas lisser le dessus à la spatule, soit à l'aide d'une poche à douille cannelée pour obtenir un décor de surface. Conserver au frais jusqu'au moment de servir. Saupoudrer éventuellement la surface de cette mousse avec du sucre glace à l'aide d'une passoire fine.