



MOUSSE au CHOCOLAT & FLEUR de SEL

La mousse est un dessert classique qui plait à tous les amateurs de chocolat par sa délicate texture aérienne. C'est aussi une douceur parfaite pour célébrer la Saint-Valentin en amoureux ou en famille. Cette recette est adaptée de celle de Philippe Conticini, un chef pâtissier français qui se concentre sur les saveurs et les émotions en gastronomie. C'est après avoir visionné un tutoriel de ce chef préparant la mousse au chocolat que j'ai décidé de l'essayer, tellement le tout semblait être une expérience sensorielle unique. Bien évidemment, pour bien réussir cette mousse, il est primordial d'utiliser les meilleurs ingrédients possible, le plus frais possible. Gâtez-vous et essayez la recette avec un chocolat grand-cru (comme les chocolats Valrhona par exemple) pour découvrir de nouvelles saveurs.

INGRÉDIENTS (POUR 500 ML)

- 3 blancs d'œufs
- 110 g de chocolat noir
- 2 c. à table de sucre
- 1/3 de tasse de lait de vache ou de lait d'amandes *
- 1 c. à table de crème de vache ou de crème de soya
- Une pincée de fleur de sel

*La recette originale contenait du lait et de la crème (et en quantités plus importantes), mais j'ai voulu tenter l'expérience avec du lait d'amandes et de la crème de soya, pour rendre accessible la recette aux gens intolérants au lactose.

PRÉPARATION

1. Mettre le sucre puis les blancs d'œufs dans le bol du mélangeur et fouetter à vitesse moyenne (peut aussi être fait à la mixette) pendant environ 3-4 minutes, jusqu'à ce que la texture soit bien mousseuse. Continuer à fouetter à vitesse maximale pendant 30 secondes. La texture devrait être ferme et aérienne.
2. Au bain-marie, faire fondre le chocolat. Pendant ce temps, faire chauffer le lait et la crème sans la faire bouillir. Transférer le chocolat dans un cul-de-poule et y incorporer la crème au fouet en trois fois.
3. Ajouter les œufs en deux fois à la spatule et plier le mélange délicatement.
4. Diviser l'appareil dans des verrines ou des ramequins et réfrigérer au moins 1h30.
5. Servir froid avec une pincée de fleur de sel.