

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
QS de 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 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 incorporé, arrêter de fouetter le mélange.

Verser dans le bol d'un robot équipé d'un fouet les blancs d'œufs et ensuite le sucre roux. Les monter tout doucement en neige. Quand ils commencent à être bien fermes, les serrer à la vitesse maxi durant une vingtaine de secondes. Commencer par incorporer au mélange lait/crème/chocolat le tiers des blancs montés, puis le deuxième tiers délicatement et terminer avec le troisième tiers.

Répartir la mousse au chocolat obtenue dans six ramequins blancs de 20 cl et les mettre au froid pendant au moins 2 heures. Avant de servir, disséminer sur ces mousses au chocolat un peu de sucre glace à l'aide d'une petite passoire ainsi que quelques paillettes de fleur de sel.

NB : vous pouvez également exécuter cette recette avec du chocolat au lait, comme par exemple ceux que propose la maison Bonnat à Voiron, notamment le [Subaraya](#).