



Mousse au chocolat (pâte à bombe)

Ingredients

3 jaunes d'oeuf
1 oeuf
80g de sucre
50g d'eau
180g de chocolat noir
300g de crème liquide entière

Étape de la recette

Mettre à chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 120°C

Pendant ce temps mettre à fondre le chocolat au bain marie et mettre de côté

Monter la crème liquide en chantilly et mettre de côté

Fouetter l'oeuf et les jaunes d'oeuf jusqu'à blanchissement

Incorporer le sirop de sucre à 120°C tout en continuant de fouetter, la préparation va doubler de volume

Fouetter jusqu'à ce que la température redescende, puis ajouter le chocolat fondu, toujours en mélangeant

Dernière étape verser en 3 fois la chantilly à l'aide d'une maryse, délicatement pour ne pas faire retomber la préparation

Verser dans des verrines et mettre au frais 4h