

# Mousse chocolat "grand-mère", plaquettes de chocolat, coulis de framboise et morceaux de framboises fraîches |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Souvenir d'enfance, mousse au chocolat noir onctueuse, à base de blanc d'œuf. Plaquettes de chocolat noir cristallisées, coulis de framboise et framboises fraîches.

## L'astuce du chef

Les sortes de fruits frais utilisées peuvent varier, beaucoup de fruits se marient bien avec le chocolat.

## Ingrédients

### Mousse au chocolat noir

- 100 Gr Chocolat noir
- 75 Gr Crème 35% à fouetter
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

### Plaquettes de chocolat noir

- 100 Gr Chocolat noir
- 1 Feuille(s) Rhodod

### Coulis de framboise

- 30 Gr Sucre
- 30 Ml Eau
- 200 Gr Purée de framboises

### Garniture

- 12 Unité(s) Framboises

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mousse chocolat noir

Placez votre chocolat dans un bol, sur un bain-marie à feu doux. Faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition. Une fois le chocolat fondu, hors du feu versez la crème chaude sur le chocolat, bien mélanger l'ensemble, à l'aide d'un fouet. Dans un bol, montez vos blancs en neige et ajoutez le sucre une fois qu'ils forment des pics. Laissez tourner vos blancs avec le sucre, ajoutez le jaune d'œuf dans le chocolat, bien mélanger. Ensuite incorporez sans attendre vos blancs montés (meringue Française) au chocolat en pliant avec le fouet. Coulez votre mousse au chocolat dans des verrines, placez vos verrines au frigo pour la nuit idéalement.

### Plaquettes de chocolat

Cristallisation du chocolat noir et du chocolat blanc (réalisation de la courbe des températures).  
Températures d'utilisations Chocolat Noir 30C/32C Chocolat Blanc 27C/29C Chocolat Lait 29C/30C  
À l'aide de la feuille et du ruban Rhodod, réalisez des bandes de chocolat. Une fois le chocolat durcit,

le couper ou le casser aux dimensions désirées. Réservez les morceaux de chocolat dans un endroit sec et tempéré, surtout pas d'humidité.

### Coulis de Framboise

Portez à ébullition l'eau et le sucre, arrêter la cuisson dès l'ébullition atteinte. Faites refroidir le sirop sur un bain de glace ou autre. Ensuite il ne vous reste plus qu'à mélanger votre sirop froid avec la pulpe de framboise. Coupez vos framboises fraîches sur la hauteur.

### Montage

Coulez le coulis de framboise dans la verrine, de manière à recouvrir toute la surface de la mousse au chocolat. Déposez joliment des morceaux de framboises fraîches, puis planter ici et là des morceaux de plaquettes de chocolat noir.

**Bon appétit!**