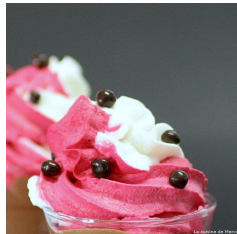




MOUSSE AU CHOCOLAT A L'ITALIENNE



La recette de Christophe Michalak, adaptée pour 8 verrines.
Préparation 30 minutes, repos 2 heures minimum.

La mousse

1/8 de litre de lait frais entier, 100g de Guanaja - 70%-, 25g de Jivara - 40%- 1 jaune d'œuf, 15g de beurre, 10cl de crème fleurette entière.

Fondre les chocolats au bain marie. Porter le lait juste à ébullition et le verser en 3 fois sur le chocolat en frictionnant - au fouet ou à la maryse - pour obtenir une parfaite émulsion. Quand le mélange est à 45°, ajouter le jaune d'œuf au fouet, puis le beurre en petite cubes. Lissez au mixer plongeant si possible sans incorporer d'air. Ajouter délicatement à la maryse la crème montée mousseuse.

Idéalement la température finale du mélange doit être de 30° environ. Couler immédiatement cette mousse, qui est liquide dans les contenants choisis. Réservez la 2 heures au réfrigérateur. La température idéale de dégustation est de 13°.

La finition à l'italienne :

15cl de crème fleurette entière, 100g de crème épaisse à 35%, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille si possible de Tahiti, 1cs rase de sucre glace, un peu de colorant alimentaire rouge, quelques perles craquantes. Mélangez les crèmes, le sucre et les graines de vanille de la gousse. Montez en chantilly ferme. Partagez la préparation en 2 parts égales et ajouter le colorant dans l'une. Dressez chaque crème dans une poche différente et réunissez ces 2 poches dans une autre munie d'une douille cannelée. Pochez sur les mousses en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et le marbrage se fait tout seul ! Parsemez de perles craquantes.

