

Mousse chocolat aérienne de Christophe Michalak



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 30 minutes

✓ **Repos** : 2 heures

✓ **Ingrédients**

pour 4 à 6 personnes

- 42,5 cl de lait entier (425 g)
- 10 cl de crème fraîche fluide (100 g)
- 20 g de miel d'acacia
- 2 jaunes d'œufs
- 35 g de sucre semoule
- 250 g de chocolat noir (64% de cacao)
- 50 g de chocolat au lait (33% de cacao)

Pour la déco :

- copeaux de chocolat noir ou blanc
- billes de céréales au chocolat



✓ **Préparation :**

Faites fondre les chocolats au bain-marie (ou au micro-ondes).

Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le miel, le sucre et les jaunes d'œufs. Cuire le tout à 85°C en remuant vivement avec un fouet. Versez sur les chocolats fondus.

Mélangez bien au fouet puis mixez au blender.

Transvasez le mélange dans un saladier et posez une feuille de film alimentaire au contact. Réservez au réfrigérateur pendant 1h à 1h30 jusqu'à refroidissement complet.

Versez dans un siphon puis chargez 2 cartouches de gaz. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur. Secouez bien puis dressez la mousse aérienne dans des verres.

Râpez du chocolat noir ou du chocolat blanc en surface à l'aide d'un couteau économe et dressez quelques billes de chocolat.

www.audalacuisine.com