

Duo de mousses orange et chocolat et crème à la menthe

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la crème à la menthe :

25 cl de lait

2 poignées de feuilles de menthe fraîche plus quelques unes pour la déco

2 jaunes d'oeufs

2 c à s de sucre

2 gouttes de colorant vert

Pour la mousse au chocolat :

110 g de chocolat à 64 % de cacao

1 belle noix de beurre

4 oeufs

2 c à s de sucre

Pour la mousse à l'orange :

12,5cl de crème liquide entière

5 cl de jus d'orange

Les zestes des oranges

1,5 feuilles de gélatine

10 g de maïzena

1 c à s de Cointreau

40 g de sucre en poudre

1,5 jaune d'oeuf (battre 2 jaunes et mettre les 3/4)

7,5 cl de lait

1,5 blanc d'oeuf (battre en neige 2 blancs et en mettre les 3/4 dans la crème)

Préparation de la crème à la menthe :

Faire bouillir le lait avec les feuilles de menthe et laisser infuser 30 mn à 1 h.

Fouetter les jaunes avec 1 c à s de sucre jusqu'à blanchiment et ajouter le lait filtré . Mettre sur le feu et laisser chauffer en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Ne pas faire bouillir. Votre crème anglaise à la menthe est prête, ajouter 2 gouttes de colorant vert et laisser refroidir.

Préparation de la mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat au M.O. ou au B.M. et lui ajouter une noix de beurre. Quand le beurre est fondu, en mélangeant ajouter les jaunes d'oeufs un par un et 1 c à s de sucre.

Monter les blancs en neige et les serrer en ajoutant à la fin 1 c à s de sucre.

Ajouter 1/3 des blancs au mélange chocolaté sans prendre trop de précautions pour détendre l'ensemble et ajouter les 2/3 restants en soulevant délicatement le mélange avec une spatule.

Cette recette de mousse est celle que j'ai toujours faite. Je n'aime pas les mousses trop chocolatées et pour moi elle est parfaite. Elle me vient de ma mère et je sais que ma fille la fait comme cela également. La tradition se perpétue.

Préparation de la mousse à l'orange :

Faire le bavarois comme dans la recette du bavarois à l'orange et lorsque vous aurez ajouté la chantilly aérer l'ensemble en ajoutant les blancs battus en neige.

Pour la présentation, j'ai coulé la mousse dans des cercles de 8 cm de diamètre posés sur les assiettes en ne les remplissant qu'à moitié. J'ai ensuite fait prendre au frigo. J'ai mis la mousse à l'orange dans un saladier et je l'ai également laissé prendre au frais.

Au moment du service j'ai retiré les cercles avec précaution, j'ai fait une quenelle de mousse à l'orange avec 2 cuillères à soupe et j'ai déposé cette quenelle sur la mousse au chocolat. Entourer le tout de crème à la menthe. Décorer avec des feuilles de menthe et des zestes d'orange.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>