



*Le Verre
Gourmand*

La recette du mois

La Mousse au Chocolat

pour un saladier de 4/6 personnes

Cette recette simple, légère (pas de matière grasse rajoutée) sera réussie à condition de bien respecter la progression et les détails. Un des critères indispensable est la vitesse d'exécution. La prise de cette mousse au réfrigérateur est rapide, de 1 à 2 heures suivant le volume et la température de stockage.

- 150g de bon chocolat (au moins 50% de cacao)
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 25 cl de blanc d'œuf
- 3 cl de grand marnier ou cointreau ou jus d'oranges

Mettre à fondre au bain-marie le chocolat dans un saladier suffisamment grand, (Ne rien ajouter au chocolat, ni eau, ni beurre comme peuvent le préciser certaines recettes). Le mélanger avec une spatule en bois jusqu'à fonte complète. Couper la source de chaleur sous le bain-marie mais laisser le saladier dessus en attendant pour que le chocolat ne refroidisse pas. Pendant ce temps fouetter vivement (2 mn) dans un petit récipient (en verre ou inox) les jaunes d'œufs avec le grand-marnier, ou cointreau ou jus d'oranges, au fouet et en chauffant très légèrement. Monter à vitesse moyenne les blancs d'œufs ; une fois les blancs montés, les sucrer avec 50 g de sucre en poudre et les serrer à grande vitesse pendant 1 mn.

La partie importante se joue maintenant. Prélever une partie des blancs et les mélanger vivement au fouet avec le chocolat, faire la même chose dans les jaunes puis rassembler les trois masses dans le saladier du chocolat. Mélanger à la spatule. Une fois le mélange réalisé, il est plutôt liquide, ne pas s'inquiéter. Le verser dans un saladier et mettre au froid. Servir avec une salade d'oranges.

Boisson conseillée : Maury vintage Mas Amiel (« Le vin selon Marcellin » Pavé d'Amour Bourg en Bresse)

les sites du Mois

www.valrhona.com

www.lecomptoirdespoivres.com

www.vigneronsdemaury.com

Restaurant «Le Verre Gourmand» - 142 Bvd de Brou - 01000 BOURG en BRESSE

Tél.: 04-74-23-30-60 - E-mail: contact@LeVerreGourmand.com - site web : www.leverregourmand.fr