



GRENADE ÉPICÉE

#MOUSSEAUCHOCOLATCHALLENGE

LA RECETTE GAGNANTE



LISTE DES INGRÉDIENTS

- 125g de chocolat Springli Grand Cru Beni, 75% de cacao
- 1 CS de thé rooibos à la vanille
- 16 grains de poivre de Tasmanie
- 15g de mélasse de grenade
- 150g de crème
- 2 œufs de taille moyenne
- 155g de sucre
- Une pincée de sel



Tamina Laternser

Préparation (1 jour avant)

1. Un jour avant de préparer la mousse, porter à ébullition la crème avec le thé et 10 grains de poivre, laisser infuser pendant 10 minutes et filtrer. Ajouter 5 nouveaux grains de poivre et laisser le liquide (couvert) reposer toute la nuit au réfrigérateur.

Préparation de la mousse la veille

La mousse au chocolat sera encore meilleure si vous la préparez un jour avant de la servir.

2. Faire fondre le chocolat avec un grain de poivre moulu au bain-marie. en veillant à ce que ni la vapeur ni l'eau ne pénètrent dans le chocolat.
3. Fouetter la crème, aromatisée la veille, jusqu'à obtenir une consistance mousseuse – elle ne doit pas être trop ferme. Placer au réfrigérateur.
4. Battre 2 jaunes d'œufs avec 15g de sucre dans un mixeur jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la mélasse de grenade et mélanger.
5. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel, en ajoutant progressivement 40g de sucre.
6. Ajouter le chocolat fondu chaud (environ 45°C) au mélange de jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à ce que ces ingrédients soient bien mélangés.
7. Incorporer en deux fois la crème fouettée au mélange de jaunes d'œufs et de chocolat.
8. Incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige dans le mélange en deux fois également, afin que la consistance reste bien aérienne.
9. Transvaser la mousse dans un bol et la laisser reposer, couverte, au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Dressage

10. Pour servir la mousse, former des quenelles avec une cuillère à soupe tiède et les disposer joliment sur une assiette.
11. Garnir de grains de grenade, de décorations en chocolat et de crème selon vos envies.

Nous vous souhaitons un plaisir chocolaté exquis.

Springli