



PAMPLEMOUSSE FUMÉ

#MOUSSEAUCHOCOLATCHALLENGE

RECETTE



LISTE DES INGRÉDIENTS

- 130 g de chocolat Sprüngli Grand Cru Beni, 75% de cacao
- 2 pamplemousses
- 2 gouttes de fumée liquide
- 10 g de jus de citron
- 300 g de sucre
- 200 g de jus de pamplemousse
- 170 g de crème
- 2 œufs de taille moyenne
- 50 g de sucre
- 20 g d'eau
- Une pincée de sel



Anika Kammermann

Préparation du pamplemousse confit (1 semaine avant)

1. Avec un couteau, peler 2 pamplemousses à vif et récupérer les quartiers du fruit.
2. Porter à ébullition le jus de pamplemousse avec 100 g de sucre, ajouter les quartiers de pamplemousse et laisser mijoter pendant 30 secondes.
3. Laisser reposer à **température ambiante** toute la nuit. Le lendemain, retirer les fruits du sirop et les mettre de côté.
4. Ajouter 100 g de sucre au sirop et porter à nouveau à ébullition, ajouter à nouveau les quartiers de pamplemousse et laisser mijoter pendant 30 secondes supplémentaires. Laisser à nouveau reposer toute la nuit.
5. Répéter cette étape une dernière fois avec le dernier tiers de sucre.
6. Le 4^e jour, retirer les quartiers de pamplemousse du sirop et bien les égoutter.
7. Disposer ensuite les quartiers sur du papier cuisson et les laisser sécher à température ambiante pendant 2 à 3 jours.
8. Avant de préparer la mousse, couper les quartiers en petits morceaux.

Préparation de la mousse la veille

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

9. Faire fondre le chocolat au bain-marie en veillant à ce que ni la vapeur ni l'eau ne pénètrent dans le chocolat.
10. Fouetter la crème jusqu'à obtenir une consistance mousseuse – elle ne doit pas être trop ferme. Placer au réfrigérateur.
11. Batre 2 jaunes d'œufs avec 10 g de sucre dans un mixeur jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le pamplemousse finement émincé à la mousse de jaunes d'œufs.
12. Faire chauffer 50 g de sucre avec l'eau dans une petite poêle à 113 °C. Dès que le liquide commence à frémir, essuyer l'intérieur de la poêle avec un pinceau mouillé pour éviter la cristallisation.
13. Dans un robot de cuisine, battre les blancs d'œufs en neige avec le sel et le jus de citron.
14. Dès que le sirop de sucre a atteint la température souhaitée, l'ajouter en un mince filet aux blancs d'œufs en neige. Laisser tourner le robot à vitesse moyenne pour ce processus. Une fois que le sirop de sucre a été ajouté aux blancs d'œufs en neige, laisser le robot continuer à tourner lentement jusqu'à complète incorporation des blancs d'œufs en neige.
15. 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.
16. Incorporer en deux fois la crème fouettée au mélange de jaunes d'œufs et de chocolat.
17. Incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige dans le mélange en deux fois également, afin que la consistance reste bien aérienne.
18. Enfin, ajouter 2 gouttes de fumée liquide et mélanger délicatement.
19. Transvaser la mousse dans un bol et la laisser reposer, couverte, au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Anrichten

20. Pour servir la mousse, former des quenelles avec une cuillère à soupe tiède et les disposer joliment sur une assiette.
21. Garnir de pamplemousse confit, de décorations en chocolat et de crème selon vos envies.

Nous vous souhaitons un plaisir chocolaté exquis.

Sprüngli