



Mousse au chocolat

CRUMBLE & SUPRÊMES D'ORANGE

Ingrédients

MOUSSE AU CHOCOLAT

- 190g de pistoles de chocolat noir
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 2 oranges

CRUMBLE

- 25g de farine
- 30g de poudre d'amande
- 30g d'amandes
- 30g de beurre mou
- 30g de sucre
- 10g de chocolat

VOUS AUREZ BESOIN DE :

- Casserole
- Planche à découper
- Couteau d'office
- Fouet
- Saladier
- Maryse
- Spatule



ASTUCE DU CHEF : la mousse au chocolat s'accorde avec d'autres fruits. Essayez avec d'autres agrumes ou des framboises, de la poire, de l'ananas, etc. pour varier les textures et saveurs !

INFO SANTÉ : Faites attention au chocolat du supermarché : il est souvent trop riche en sucre et additifs (barres et confiseries au chocolat). Privilégiez des tablettes de chocolat noir ou au lait !

Méthode

- 1 Dans une casserole faire fondre à feu doux les pistoles de chocolat puis retirer la casserole du feu et laisser refroidir.
- 2 Séparer les blancs des jaunes d'œufs et verser les blancs dans un grand saladier (réserver les jaunes pour plus tard). Ajouter une pincée de sel dans les blancs et les battre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et de couleur blanche. S'ils sont bien *montés en neige*, les blancs doivent se tenir si on retourne le saladier.
- 3 Mélanger le chocolat refroidi avec les jaunes d'œufs puis incorporer délicatement les blancs dans le mélange à l'aide d'une maryse. Placer directement la mousse au frais pour deux heures, idéalement.
- 4 Avec un couteau, couper un chapeau sur le haut puis sur le bas de l'orange. La poser à la verticale sur une planche puis tailler l'écorce de haut en bas en suivant la forme du fruit. Il faut obtenir une orange sans peaux blanches et dont on peut voir les différents segments. Insérer la lame du couteau délicatement entre les segments et prélever les suprêmes un à un.
- 5 Dans un saladier, verser la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre mou puis mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte qui ressemble à des gros grains de sable. Hacher au couteau les amandes entières puis les ajouter à la pâte.
- 6 Dans une poêle bien chaude, déposer la pâte et mélanger régulièrement pour qu'elle colore de manière uniforme. Une fois dorée, retirer la poêle du feu et ajouter les 10 g de chocolat restants. Bien mélanger à la spatule pour que le chocolat fondu enrobe tout le crumble.
- 7 Au moment du dressage, déposer la pâte à crumble sur la mousse accompagnée de quelques suprêmes d'orange.

