

FOOD MOB – L'ORCHESTRE CULINAIRE

Christophe LAVELLE
Dimanche 03 Décembre

Mousses au chocolat

Matériel Poste de travail individuel

Plateau à ingrédients 1
Cuiller à soupe 1
Assiette creuse 1
Calotte creuse 1
Saladier en verre 1
Fouet 1
Cul de poule 1
Saladier plastic avec glaçons 1
Maryse 1

Casserole 1

Ingrédients Poste de travail individuel

1 tablette de chocolat 200 g
2 œufs (60 œufs en réserve au cas où !)
1 sachet de sucre vanillé
1 gobelet avec 10 cl de crème fraiche pour la chantilly
1 gobelet avec 10 cl d'eau

Déroulé de la recette

- Clarifier 2 œufs et réserver les jaunes dans l'assiette creuse.
- Mettre les blancs dans un saladier en verre et les battre en neige avec le fouet ; ajouter le sachet de sucre vanillé vers la fin.
- Dans le cul de poule, faire fondre 100 g de chocolat (1/2 tablette) au bain marie.
- Laisser un peu refroidir. Ajouter si vous le souhaitez les jaunes, et puis ajouter au blanc d'œuf en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.
- Essuyer le cul de poule et le fouet avec le sopalin.
Dans le cul de poule en inox, verser la crème fraîche 10 cl, ajouter le sachet de sucre vanillé, le poser sur les glaçons et battre en chantilly. Débarrasser dans un gobelet et réserver sur la glace.
- Essuyer le fouet et le cul de poule.
- Dans le cul de poule, mettre les 100 g de chocolat restant avec les 10 cl d'eau. Faire fondre au bain marie, fouetter pour émulsionner puis poser sur la glace et continuer de battre avec le fouet.
- A la fin déguster à l'aide de la cuiller et verser le reste des préparations dans les petits bols pour les faire déguster à la foule.