

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR **(Recette de la maison Pacoclean)**

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

220 g de chocolat noir
220 g de crème fraîche à 36 % de MG
220 g de lait entier
4 feuilles de gélatine, soit 8 g
130 g de blancs d'œufs
55 g de liqueur d'orange ou de menthe

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Dans une casserole, verser la crème et le lait. Faire tiédir ce mélange à 40°.

Ajouter le chocolat noir dans le mélange crème/lait tiédis et l'incorporer délicatement à l'aide d'un fouet inox. Intégrer ensuite la gélatine essorée et laisser refroidir le mélange obtenu pendant 5 minutes.

Battre les blancs d'œufs légèrement avec une fourchette et les ajouter au mélange précédent ainsi que la liqueur d'orange ou de menthe. Verser le tout dans un bol Pacojet® et mettre au congélateur à -20° pendant 24 heures minimum.

Avant de servir vous pouvez pacosser deux fois le bol en entier. Ensuite former une ou deux quenelles par personne de mousse au chocolat noir à l'aide d'une cuillère trempée dans de l'eau froide. La ou les déposer dans des assiettes rafraichies.