

MOUSSE CHOCOLAT AUX CLEMENTINES

Desserts

Posté par: essya

Publiée le : 9/12/2004 14:10:00

MOUSSE CHOCOLAT AUX CLEMENTINES



Ingrédients :

125 gr. de chocolat amer
25. gr de beurre
3 oeufs
1 clémentine
1/2 cuil. à soupe de liqueur d'orange
15 gr. de sucre glace
1 pincée de sel
pour la décoration:
10 cl. de crème liquide ou
bombe chantilly
2 clémentines
75 gr. de sucre en poudre
quelques copeaux de chocolat

Préparation :

Cassez le chocolat en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec le jus de la clémentine, le sucre glace et le beurre en parcelles. Laissez fondre tout doucement au bain-marie. Remuez lorsque le chocolat est complètement fondu, afin d'obtenir une crème lisse. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Laissez chauffer le chocolat quelques secondes, puis mélangez-y les jaunes d'oeufs tout en remuant vigoureusement. Parfumez à la liqueur d'orange. Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez délicatement les blancs en neige dans la crème au chocolat, en soulevant à l'aide d'une cuillère en bois. Répartissez cette mousse dans 2 coupes. Puis faites prendre 2 h. au minimum au réfrigérateur. Epluchez les clémentines et départagez-les en quartiers.

Dans 30 cl. d'eau portée à ébullition avec 75 gr. de sucre en poudre, faites pocher les quartiers de clémentines pendant 2 à 3 mn. Retirez du feu et laissez refroidir dans le sirop. Puis égouttez. Quelques minutes avant de servir. Fouettez la crème fraîche très froide en chantilly. Mettez-la dans une poche à douille cannelée.

Au moment de servir sortez les coupes du réfrigérateur. Décorez chacune d'elle d'une rosace de crème chantilly. Entourez de quartiers de clémentines pochés et parsemez de copeaux de chocolat.