

Transcription

Bonjour à tous ! Et bienvenue dans cette nouvelle recette.

Aujourd'hui, nous allons faire un délicieux dessert connu dans le monde entier. Il s'agit de la célèbre, de la sublime, de la merveilleuse : mousse au chocolat.

Cette recette est très ancienne. Elle remonte au 18e siècle. Le premier à avoir goûté la mousse au chocolat, c'est Louis XVI. En effet, un de ses cuisiniers, Charles Fazy, lui fait découvrir ce nouveau dessert. D'ailleurs, ce cuisinier est d'origine suisse, grand pays du chocolat. Un siècle plus tard, la recette est publiée dans un livre de recette "Le cuisinier royal". À partir de ce moment-là, les Français vont commencer à cuisiner la mousse au chocolat chez eux et elle va, petit à petit, devenir un des desserts préférés des français. Mais l'origine d'une recette est toujours un petit peu mystérieuse... Il est bien difficile de savoir réellement qui est la première personne à avoir inventé une recette. Certains disent que c'est l'artiste peintre Toulouse Lautrec qui aurait inventé la mousse au chocolat.

Passons maintenant à la recette. Pour réaliser la mousse au chocolat, nous avons besoin d'une tablette de chocolat et de quatre œufs. Rien de plus ! J'ai choisi une tablette de chocolat noir mais vous pouvez utiliser une tablette de chocolat au lait. Petite astuce : avant de battre les œufs en neige, je vous conseille de mettre le saladier au congélateur. Cela permet de garder un espace bien froid et permettre de facilement battre les blancs en neige. Cassez le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie. Puis, séparez les blancs des jaunes. Puis, montez les blancs en neige bien fermement. Quand vos œufs en neige sont bien fermes, vous êtes capable de faire ça... et votre mousse chocolat sera parfaite ! Mon chocolat est bien fondu je vais donc l'incorporer à mes jaunes d'œufs. Voici l'étape la plus délicate... Nous allons mélanger nos blancs en neige à la mousse au chocolat. Toute la difficulté, de cette recette très simple, va être de prendre le temps... Prendre tout son temps pour mélanger le chocolat aux blancs en neige, sans casser les blancs en neige. Il va donc falloir prendre tout votre temps. Moi, par exemple, cela me prend bien 10 minutes de mélanger les blancs en neige au chocolat. Il faut enrober avec la cuillère. Vous prenez votre cuillère et vous enrober les blancs en neige.

Et voilà ! Ma mousse au chocolat est prête ! Je vais maintenant les placer dans des petits ramequins pour qu'elles se tiennent bien. Nous allons la mettre au congélateur une demi-heure pour qu'elle soit bien ferme et, ensuite, au frigo pendant deux trois heures. Cette recette est pour quatre mousses au chocolat mais rien ne vous empêche d'en faire beaucoup plus ! Ma mousse au chocolat est prête vous pouvez maintenant la déguster. Je ne sais pas si c'est toujours le dessert préféré des Français... mais moi, c'est le mien !

Et toi c'est quoi ton dessert préféré ? Mets un commentaire. À bientôt les gourmands !