



La mousse de chocolat ... à l'eau ... oui c'est possible



Son nom ne vous parle peut-être pas autant que celui des chefs qui officient dans les émissions de quasi télé-réalité culinaire. C'est le précurseur de la cuisine moléculaire. Hervé This a mis au point cette recette et il insiste sur la formulation : *c'est une mousse de chocolat, et pas "au" chocolat.*

Pascale Weeks l'a remise au goût du jour pour le magazine 750 g. Elle ajoute un conseil, celui de choisir un chocolat peu corsé car rien ne viendra l'adoucir comme dans les recettes traditionnelles. Pourtant elle recommande d'ajouter 1/2 cuillère à café de cannelle moulue.



Une recette qui exclut crème, oeufs, sucre et beurre, c'est incroyable. et pourtant ça marche.

Et comme un bénéfice n'arrive jamais seul, on peut la préparer à l'avance et la conserver au frais pendant 2 à 3 jours dans un récipient et à l'abri de l'air. Le seul reproche que vous pourrez me faire c'est de ne pas vous l'avoir dit plus tôt. Disons que si je ne suis pas en avance pour les Réveillons je le suis "just in time" pour la Saint Valentin.

Autant vous prévenir, il faut de la méthode pour que la cuisine ne se transforme pas en champ de bataille. Mais je vais vous aider à vous organiser.

Pour une tablette de 250 grammes de chocolat noir on prendra 20 cl d'eau filtrée, ou d'un autre liquide de type thé ou infusion, ou même du jus d'orange, ce qui donnera un goût particulier au dessert. J'ai employé 200 grammes de chocolat d'une marque distributeur ainsi que 170 grammes de Nestlé Dessert praliné parce que je voulais un résultat doux et gourmand (j'ai donc ajouté 30 cl d'eau filtrée).

Il faut préparer, je vous dirai plus tard pourquoi, une quinzaine de glaçons (ce qui m'impose de faire de la place dans mon mini congélateur).

Pascale conseille de servir avec du pralin, ce sera plus gourmand encore. Et pour le faire maison je vous renvoie à mon billet spécial épices. Mais la solution de retenir un chocolat comme le mien est une alternative commode.



[Visualiser l'article](#)



Etape n°1 :Mettre le chocolat en morceaux dans une casserole et ajouter la cannelle ou un autre épice à votre goût (fève tonka, macis ...).



Etape n°2 :Verser le liquide retenu (pour moi de l'eau filtrée avec ma Brita) et faire fondre le chocolat à feu doux en fouettant régulièrement. J'ai un peu rusé en versant le liquide chaud ce qui a réduit le temps à feu doux et surtout pour éviter de faire bruler le chocolat.



Etape n°3 :Une fois fondu, transvaser dans un bol que vous placerez dans un bain-marie glacé d'eau et de glaçons.



Là encore on peut gagner en efficacité en procédant en deux, voire trois temps. D'abord avec une eau à température ambiante. On la videra quand elle sera devenue chaude, par conduction. On la remplacera alors par le contenu d'une bouteille d'eau ayant séjourné au frigo. Et plus tard par de l'eau bien froide additionnée



[Visualiser l'article](#)

de glaçons. Sinon il vous faudra dégeler le pole Nord. Et surtout vous gagnerez du temps sur l'étape 4 puisque le refroidissement aura été plus efficace.

Et je rajoute 3 pincées de Citrus Pepper de Saravane parce que le poivre est aphrodisiaque et que cela s'impose pour la Saint Valentin. Et puis parce que le parfum du citron va sublimer le chocolat.



Etape n°4 :Fouetter, fouetter, et fouetter jusqu'à obtenir des traces d'épaississement; il faudra bien 5 bonnes minutes, même avec un fouet électrique. Je ne conseille pas du tout cet appareil qui va provoquer des éclaboussures. L'idéal est le fouet à main de nos grand-mères, et dont j'ai par chance récupéré un exemplaire il y a quelques mois. Pas besoin d'électricité et c'est vraiment efficace pour "foisonner", c'est-à-dire faire entrer de l'air dans un liquide. Il ne m'a pas fallu 5 minutes.



Etape n°5 :Arrêter dès que la consistance est satisfaisante, et avant que le mélange ne devienne du beurre de cacao.

Dernière étape, dégustation avec la nougatine maison ou une framboise ... Pascale recommande de laisser libre cours à notre imagination. J'ai choisi de servir avec des petits choux, façon profiterole. A chacun de remplir ses choux.



www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

J'ai fait les choux en utilisant la préparation *Mon fournil* (avec une huile d'olive de Nyons comme matière grasse) histoire de gagner du temps. J'avais préparé un craquelin pour poser sur les choux. Heureusement que je les ai sortis du four avant les 25 minutes de cuisson recommandées parce que, sinon, vous ne les auriez pas vus sur la photo ...



Présentation dans des plats en coeur Appolia, couverts Jean Dubost.