



## Recette de la mousse au chocolat de Jean-Philippe

Proportions pour 80 personnes :

Pour la mousse au chocolat	Pour la crème chantilly
2,7 kg de chocolat	2 l de crème
1 kg de beurre fondu	400 g de sucre glace ou semoule
400 g de sucre semoule	De l'extrait de vanille
60 blancs d'œufs	
40 jaunes d'œufs	
2 cuillères à café de café moulu	

1. Concasser le chocolat et le faire fondre doucement au bain-marie.
2. Incorporer le beurre en morceaux et mélanger jusqu'à consistance de pommade lisse et homogène à l'aide d'une spatule.
3. Incorporer les jaunes d'œufs hors du feu assez vite de manière que le jaune d'œuf ne cuise pas à la chaleur du chocolat.
4. Incorporer le café moulu pour faire ressortir le gout du chocolat.
5. Monter les blancs en neige après avoir ajouté une pincée de sel. Les monter au 3/4 du récipient puis incorporer le sucre. Poursuivre jusqu'à ce que les blancs soient fermes.
6. Verser l'appareil sur les blancs montés en neige en remuant délicatement.
7. Garnir les coupelles avec la mousse. Laisser prendre au froid 2h minimum ou toute une nuit !
  
8. Emulsionner la crème au 3/4, incorporer un peu d'extrait de vanille et le sucre ; serrer le tout puis pocher sur la mousse au chocolat avec un peu de coco râpée.

Bonne dégustation !



Merci à Jean-Philippe, Christophe et Thomas ainsi qu'à Reynald, Ugo et Murielle pour leur disponibilité, leur accueil et les bons repas !