

Mousse au chocolat au Bailey's de Jamie Oliver

Ingédients pour 4 coupes :

- 200 g de chocolat noir à 70 %
- 1 noix de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 30 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 gros oeufs
- 1 trait de Bailey's

Préparation :

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie.

Ajoutez la noix de beurre et mélangez de temps en temps.

Dans un saladier, mettez le sucre roux, la crème liquide et l'extrait de vanille puis fouettez le tout pour monter en une chantilly onctueuse.

Séparez les blancs des jaunes.

Ajoutez les jaunes dans la crème fouettée et mélangez.

Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Une fois le chocolat fondu, ajoutez-le délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly.

Ajoutez le trait de Bailey's puis incorporez les blancs en neige.

Versez la mousse dans vos coupes et mettez au réfrigérateur quelques heures avant de servir.

<http://philomavie.blogspot.com>