

Terrine chocomoka

Bedon Gourmand

Ingrédients

Mousse au chocolat blanc et au café

- 2 c. à thé de gélatine
- 1/4 tasse de café expresso ou de café filtre bien fort, refroidi
- 8 oz (250 g) de chocolat blanc, haché
- 2 c. à soupe de sirop de maïs
- 2 jaunes d'oeufs
- 1/2 tasse de crème sure
- 2/3 tasse de crème 35% à fouetter, fouettée (mesurer 2/3 tasse liquide, et fouetter ensuite)

Mousse au chocolat noir et à la liqueur de café

- 2 c. à thé de gélatine
- 3 c. à soupe d'eau froide
- 6 oz (175 g) de chocolat noir ou au lait, haché
- 3 c. à soupe de liqueur de café
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 1/4 tasse de crème 35% à fouetter, fouettée (mesurer 1 1/4 tasse liquide, et fouetter ensuite).

Crème anglaise au café

- 5 jaunes d'oeufs
- 1/4 tasse de sucre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de lait, chaud
- 1/2 tasse de café expresso ou de café filtre fort

Préparation

Mousse au chocolat blanc et au café

1. Tapisser un moule à pain de 9 x 5 po de pellicule de plastique.
2. Dans un bol, faire gonfler la gélatine dans le café froid environ 2 minutes. Placer au micro-ondes quelques secondes pour dissoudre complètement la gélatine.
3. Au bain-marie, faire fondre le chocolat blanc. Retirer la partie supérieure du bain-marie. Ajouter le sirop de maïs, la gélatine et les jaunes d'oeufs, en fouettant.

4. Incorporer la crème sure puis la crème fouettée, en pliant délicatement. Étaler la mousse dans le moule et réfrigérer 1 heure (j'ai mis 2 heures pour être certaine).

Mousse au chocolat noir et à la liqueur de café

1. Entre-temps, dans un bol, faire gonfler la gélatine dans l'eau froide environ 2 minutes. Placer au micro-ondes quelques secondes pour dissoudre complètement la gélatine.
2. Au bain-marie, faire fondre le chocolat noir avec la liqueur de café. Ajouter le beurre, le mélange de gélatine dissoute et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Retirer la partie supérieure du bain-marie. Ajouter les jaunes d'oeufs en fouettant.
3. Laisser tiédir 2 minutes.
4. Incorporer la crème fouettée en pliant délicatement. Étaler dans le moule, sur la mousse au chocolat blanc, et réfrigérer au moins 4 heures. Au moment de servir, trancher et accompagner de crème anglaise au café.

Crème anglaise au café

1. Dans une casserole, hors du feu, fouetter les jaunes d'oeufs, le sucre et la vanille au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer le lait chaud et le café peu à peu, en fouettant. Cuire à feu doux, en remuant constamment à l'aide d'une cuillère de bois, environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange nappe aisément le dos de la cuillère. Retirer du feu, verser dans un bol et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer de 2 à 3 heures.
3. Servir froid avec la terrine chocomoka ou verser sur une coupe de fruits et parsemer de granola.

Terrine chocomoka

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps de réfrigération: 5 heures

Portions: 8 à 10

Crème anglaise au café

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps de réfrigération: 2 à 3 heures

Portions: 1 1/2 tasse

Source: Ricardo