

Mousse au chocolat noir, langues-de-chat aux épices

Mousse au chocolat noir:

- 3 tasses (300 g) de chocolat noir 65 % de cacao, en pastilles ou haché grossièrement
- 2 1/2 tasses (625 ml) de crème 35 %
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- 3 jaunes d'oeufs

Langues-de-chat aux épices:

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé, à la température ambiante
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) d'épices moulues mélangées (cannelle, cardamome, anis étoilé)
- 3 blancs d'oeufs
- 3/4 de tasse (175 ml) de farine tout usage

Mousse au chocolat noir:

Déposer le chocolat dans un grand bol; réserver.

À l'aide d'un batteur sur socle (malaxeur) ou d'un batteur électrique, fouetter 2 tasses (500 ml) de la crème jusqu'à l'obtention de pics mous. Il est primordial que la crème ne soit pas trop fouettée. Une crème aux pics fermes résultera en une mousse dont la texture sera sèche et beaucoup moins crémeuse.

Couvrir et réfrigérer.

Dans une casserole, porter à ébullition le reste de la crème, le lait et la moitié du sucre.

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre.

Y verser graduellement la préparation de crème bouillante tout en brassant.

Verser la préparation aux oeufs dans la casserole et poursuivre la cuisson à feu moyen, en brassant constamment à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe le dos de la cuillère.

Retirer du feu et passer immédiatement au tamis sur le chocolat.

Laisser reposer environ 30 secondes et émulsionner à l'aide d'un fouet.

À l'aide d'une spatule, incorporer la crème fouettée, une moitié à la fois, dans le mélange de chocolat, en pliant délicatement.

Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer au moins 8 heures.

Langues-de-chat aux épices:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

À l'aide d'un batteur sur socle (malaxeur) ou d'un batteur électrique, crémiser le beurre avec le sucre et les épices.

Ajouter les blancs d'oeufs, un à la fois, en fouettant.

Incorporer la farine et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie, dresser les langues-de-chat sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin ou d'un tapis en silicone.

Cuire au centre du four environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les langues-de-chat soient légèrement dorées.

Montage:

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, répartir la mousse au chocolat dans 8 verres ou ramequins et garnir de langues-de-chat.

Remarques :

Mousse au chocolat noir, langues-de-chat aux épices:

Réfrigération : 8 h 15

Cette mousse se prépare la veille ou le matin même.

Bon à savoir:

Pour cette recette, j'utilise le chocolat de type *Manjari* de *Valrhona*, mais tout autre chocolat de bonne qualité fera l'affaire.

La mousse au chocolat se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.

Les langues-de-chat se conservent environ 1 semaine à la température ambiante, dans un contenant hermétique.

Les conseils de Patrice:

Vous pouvez congeler la mousse au chocolat dans de petites moules à muffins en silicone recouvertes de pellicule de plastique. La mousse se conservera ainsi jusqu'à 1 mois au congélateur. Laissez décongeler au réfrigérateur avant de démouler.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise sur: [Canal vie - Patrice Demers](#))