

# MOUSSE AU CHOCOLAT , CARAMEL, BEURRE SALE

Préparation: 10 mn

Marinade: 2 h

4 personnes:

200 g de chocolat noir pâtissier à 64% de cacao  
100 g de sucre en poudre  
60 g de beurre salé  
10 cl de crème liquide  
6 œufs

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
2. Battez les blancs en neige très ferme et réservez au réfrigérateur.
3. Faites caraméliser le sucre à sec dans une grande casserole sur feu très doux.
4. On doit obtenir un caramel blond à roux clair.
5. Portez la crème à ébullition.
6. Dès l'ébullition l'ajouter au caramel. Si des agglomérats ou des cristaux se forment, montez très légèrement le feu et mélangez en continu, ça fondra naturellement sans recolorer. Mais attention à ne pas reprendre d'ébullition !
7. Ajoutez le beurre coupé en petits dés.
8. Faites fondre le chocolat très doucement au bain-marie.

9. Hors du feu, y ajouter les jaunes d'œufs, puis le caramel au beurre salé. Si la consistance est un peu trop épaisse, détendre avec 5 cl de crème liquide bouillante.

10. Versez le chocolat dans une jatte. Y incorporer très délicatement les blancs en neige.

11. Versez la mousse dans des ramequins individuels et entreposez au réfrigérateur pendant au moins deux heures.