

La mousse au chocolat est une recette purement française. Elle est décrite pour la première fois par Menon, un auteur culinaire qui vécut au XVIIème siècle et désigne alors l'écume qui se trouve sur une boisson au chocolat.

À propos de ce dessert

C'est en 1820 que la préparation apparaît officiellement dans le livre Cuisinier Royal d'Alexandre Viard. Louis XVI, ou Louis-Auguste de France, aurait demandé à son serviteur Suisse Charles Fazi de lui inventer une recette à base de chocolat et c'est lui qui créera la mousse telle qu'on la connaît, ou presque, aujourd'hui.

La recette d'origine, transmise de génération en génération, a subi quelques variantes, mais les ingrédients de base sont restés les mêmes : du chocolat noir de très bonne qualité, des œufs, du sucre, du beurre et une pincée de sel.



A propos du Chef

Alain Ducasse, né le 13 septembre 1956 à Orthez (Basses-Pyrénées, France), est un chef cuisinier français naturalisé monégasque.

Alain Ducasse a eu trois étoiles au *Guide Michelin* avec trois établissements : *Le Louis XV* à l'hôtel de Paris Monte-Carlo (en 1990), le *Alain Ducasse au Plaza Athénée* à Paris (en 1997) et le *Alain Ducasse at The Dorchester* à Londres (en 2010). Il est président de Châteaux et Hôtels Collection depuis 1999 (près de 700 établissements) et dirigeant homme d'affaires consultant du Groupe Alain Ducasse, une société d'hôtellerie-restauration internationale de plus de 20 établissements et 1 400 employés. Il a été classé 94e des 100 personnalités les plus influentes du monde par le magazine économique américain *Forbes*[Quand ?]. Le 15 avril 2013, le magazine britannique *Restaurant* lui remet le *Lifetime Achievement Award* faisant partie de la liste San Pellegrino des cinquante meilleurs restaurants du monde.



En quelques coups de fouet, réalisez une onctueuse et aérienne mousse au chocolat. Pour un goût plus intense n'hésitez pas à choisir un chocolat bien noir avec une forte teneur en cacao.

Préparation de la mousse au chocolat

180 g de chocolat à 70 % de cacao

10 cl de crème

10 cl de lait

20 g de beurre

3 œufs

50 g de sucre semoule

-Finition et présentation

20 g de chocolat noirLa jatte de mousse au chocolat

////////////////////

Étape 1 : préparation de la mousse au chocolat :

Hacher le chocolat et le déposer dans un cul-de-poule.

Verser la crème et le lait dans une casserole et faire bouillir.

Retirer la casserole du feu et ajouter le chocolat.

Bien mélanger jusqu'à ce que ce soit fondu.

Ajouter le beurre et mélanger à nouveau jusqu'à fonte complète.

Réserver le chocolat à température ambiante jusqu'à ce qu'il refroidisse à 40°C.

Pendant ce temps, casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Monter les blancs progressivement.

Lorsqu'ils moussent, les serrer avec le sucre.

Puis, incorporer délicatement les jaunes d'œufs aux blancs montés.

Incorporer peu à peu cette préparation dans la ganache en remuant avec une spatule.

Déposer la mousse dans une jatte.

La laisser reposer au réfrigérateur une nuit.

Étape 2 : finition et présentation

Râper le chocolat sur la mousse.

Servir la mousse dans la jatte.

Il existe aussi une variante de la mousse au chocolat, que l'on affectionne tout particulièrement, et qui est montée à la crème, et non aux œufs en neige.

Il s'agit d'une crème anglaise, où l'on incorpore le chocolat et qui sera lui-même incorporé ensuite à une crème montée. Elle a le mérite d'éviter bien des soucis quand la fraîcheur des œufs ne peut être garanti.

Ce sera l'objet d'un autre post.