



Mousse au chocolat et coulis d'orange

Avec des amandes effilées



Chocolat Hands Off My Chocolate Double Dark



Euf plein air ✨



Crème fouettée ✨



Orange à jus



Amandes effilées

Préparer :
40-45 min.

🌿 Dessert

🌿 Temps de
refroidissement :
5 heures

🕒 Servir :
5-10 min.

Important : la mousse doit durcir au moins 5 heures au réfrigérateur, pensez donc à anticiper !

Les amateurs de chocolat ne s'étonnent pas que les Mayas l'aient érigé en boisson des dieux. Impossible de finir un repas - de fête qui plus est - sans plaisir chocolaté. Ce dessert célèbre à merveille le mariage heureux du chocolat et de l'orange, sucrés-amers, sous des flocons d'amandes torréfiés.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole, bol résistant à la chaleur, 3 bols, batteur, fouet, poêle et verrines.

Recette de **mousse au chocolat et son coulis d'orange** : c'est parti !



PRÉPARER MIN. 6H AVANT DE SERVIR

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

1 Dans la petite casserole, portez un fond d'eau à ébullition, puis baissez le feu sur doux. Cassez le **chocolat** en morceaux et faites-le fondre au bain-marie dans le bol résistant à la chaleur au-dessus de l'eau bouillante (* voir le saviez-vous). Veillez à ce que le **chocolat** n'entre pas en contact avec l'eau. Remuez bien et maintenez-le liquide.



4 PRÉPARER LE COULIS

Lavez les **oranges** et découpez un long ruban de peau (sans le blanc) l'aide d'un petit couteau aiguisé ou d'un éplucheur. Pressez le fruit. Faites chauffer le jus dans la petite casserole avec la peau de l'**orange** et ½ cs de sucre par personne. Laissez cuire à feu doux jusqu'à obtenir un jus sirupeux. Retirez la peau, versez dans un bol et réservez à couvert au réfrigérateur

2 BATTRE LES ŒUFS ET LA CRÈME

Séparez le blanc du jaune des **œufs** et réservez-les dans 2 bols différents. Battez d'abord les **blancs** en neige avec ½ cs de sucre par personne et une pincée de sel à l'aide du mixeur batteur. Dans un autre bol, mélangez ensuite les **jaunes** avec ½ cs de sucre par personne jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Dans un troisième bol, battez la **crème fouettée** pour l'aérer jusqu'à obtenir une crème épaisse (* voir conseil).



JUSTE AVANT DE SERVIR

5 GRILLER LES AMANDES

Sortez les verrines et le coulis du réfrigérateur. Au besoin, délayez le coulis avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il redevienne très légèrement liquide. Faites chauffer la poêle à feu vif et faites-y dorer les **amandes effilées**.

3 PRÉPARER LA MOUSSE

Retirez le **chocolat** fondu du feu (attention, ça brûle !). Battez les **jaunes** à l'aide d'un fouet en y incorporant le **chocolat** jusqu'à obtenir un mélange épais. Incorporez délicatement ⅓ des blancs en neige et mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Répétez l'opération avec le reste des blancs. Enfin, incorporez la **crème fouettée** à la crème de chocolat. Disposez la mousse au chocolat dans de belles verrines, filmez-les et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (au moins 5 heures).



6 SERVIR

Versez le **coulis** sur la **mousse au chocolat** dans les verrines et garnissez avec les **amandes grillées**.

2 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P	3P	4P	6P	8P
Chocolat Hands Off My Chocolate Double Dark (g) 6)	100	150	200	300	400
Œuf plein air (pc) 3) *	2	2½	3	4	6
Crème fouettée (ml) 7) 15) 20) *	100	150	200	300	400
Orange à jus (pc)	1	2	2	3	4
Amandes effilées (g) 8) 19) 25)	20	30	40	60	80
Sucre* (cc)	3	4½	6	9	12
Sel*	Selon le goût				

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2883 / 689	1222 / 292
Lipides total (g)	54	23
Dont saturés (g)	28,7	12,2
Glucides (g)	31	13
Dont sucres (g)	22,6	9,6
Fibres (g)	2	1
Protéines (g)	15	6
Sel (g)	0,2	0,1

ALLERGÈNES

3) Œufs 6) Soja 7) Lait/lactose 8) Noix
Peut contenir des traces de : 15) Gluten 19) Cacahuètes 20) Soja 25) Sésame

* LE SAVIEZ-VOUS ?

Au bain-marie : cette technique de cuisson vous empêchera de brûler le chocolat. Veillez cependant à ce que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau et remuez en permanence.

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.

#HelloFresh

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

NOËL | 2017



★ CONSEIL

La crème est assez épaisse lorsque vous pouvez y apercevoir les traces laissées par le batteur.