

Mousse au chocolat façon T. Marx et financiers coco



Ingrédients mousse au chocolat pour 6 personnes:

- 200 g de chocolat noir
- 75 g de beurre
- 15 cl de crème liquide à température ambiante
- 5 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le beurre, laissez-le fondre et remuez. Hors du feu, versez la crème liquide et lissez le mélange. Séparez les jaunes des blancs. Fouettez les jaunes avec un sachet de sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et versez cette préparation sur le chocolat. Montez les blancs en neige ferme avec le deuxième sachet de sucre vanillé et incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat en soulevant bien la masse. Versez le tout dans un saladier et laissez prendre au frais quelques heures. Je sais c'est dur d'attendre...

Financiers "coco":

- 3 blancs d'oeufs
- 100 g de noix de coco râpée
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre
- 30 g de farine
- perles chocolat

Préchauffez votre four à 200°. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il est une belle couleur noisette. Réservez. Fouettez légèrement les blancs d'oeufs avec le sucre et la noix de coco. Ajoutez la farine et le beurre noisette en dernier. Remplissez vos empreintes à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère. Enfouez 10 à 12 mn. Dès la sortie du four, décorez avec les petites perles de chocolat. La chaleur les fera légèrement fondre et elles adhéreront aux financiers.

Le Flo des saveurs Février 2014