***\*\*\* COUPES AU CHOCOLAT ET CRÈME MASCARPONE \*\*\****

*Ma création*

*Niveau de difficulté : Moyen*

*Temps de cuisson : 10 minutes*

*Temps de préparation : 40 minutes*

*Temps de repos : 24 Heures pour la mousse au chocolat*

*4 Heures avant la dégustation*

***Ingrédients pour 6 personnes :***

***Pour la mousse au chocolat A PRÉPARER LA VEILLE***

*250 g de Chocolat noir à 70%*

*250 g de Beurre mou (Voir conseil)*

*200 g de Sucre en poudre*

*8 Œufs*

*2 Belles cuillères à soupe de Cointreau*

*Sel*

***Pour la crème au Mascarpone :***

*300 g de Mascarpone*

*2 Œufs*

*25 cl de Crème fraiche liquide entière*

*20 g de Sucre glace*

***Pour le décor :***

*6 Boules au chocolat*

*2 Cuillères à soupe de Grué de cacao*

*1 Cuillère à soupe de sucre glace*

***Matériel :***

*1 Batteur électrique*

*2 Poches à douille munies de douilles lisses*

*6 Beaux verres à pied*

***Préparation :***

***Préparez la mousse au chocolat :***

*Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier et posez-le sur une casserole remplie d’eau jusqu’au deux tiers.*

*Laissez fondre au bain-marie jusqu’à ce que le chocolat soit fondu. (Voir conseil)*

*Laissez tiédir et incorporez le beurre ramolli jusqu’à ce que vous obteniez une crème lisse et homogène.*

*Incorporez le Cointreau et une bonne pincée de sel, réservez.*

*Séparez les blancs des jaunes des œufs, mélangez ces derniers avec le sucre jusqu’à ce que vous obteniez une crème blanche et mousseuse qui forme ruban. (Voir conseil)*

*Versez-y la crème au chocolat et délayez.*

*Montez les blancs d’œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois.*

*Placez dans un saladier, filmez à l’aide de film étirable puis réfrigérez 24h00.*

***Le lendemain préparez la crème au mascarpone :***

*Séparez les blancs des jaunes d’œufs.*

*Battez les blancs en neige et ajoutez délicatement à l’aide d’une Maryse le sucre glace jusqu’à obtention d’une meringue formant le bec d’oiseau.*

*Réservez.*

*Fouettez le mascarpone avec les jaunes d’œuf puis ajouter la crème fraiche.*

*Continuez de fouetter au batteur afin d’obtenir une crème bien aérée.*

*Ajouter délicatement la meringue à l’aide d’une Maryse.*

*Garnissez de cette crème une poche à douille.*

*Dans une petite poêle antiadhésive, faire caraméliser doucement le grué de cacao avec le sucre glace.*

*Débarrassez immédiatement sur une petite assiette et réservez.*

*Montage :*

*Garnissez délicatement la deuxième poche à douille avec la mousse au chocolat.*

*Montez l’une après l’autre les crèmes dans les verres de service comme suit :*

*1 Couche de mousse au chocolat.*

*1 Couche de crème au mascarpone*

*1 Petite couronne de mousse au chocolat*

*1 Petit dôme de crème mascarpone*

*Réfrigérez 4 heures.*

*Au moment de servir, parsemez les coupes de grué caramélisé et décorez avec une boule en chocolat.*

***Conseil :***

*Pensez à sortir à l’avance le beurre afin qu’il ramollisse avant de commencer la recette.*

*Le bain-marie de doit pas bouillir et votre saladier doit être assez grand afin qu’aucune goutte d’eau ne puisse atteindre le chocolat. Cela aurait pour conséquence de dégrader votre chocolat dont le pire ennemie est l’eau.*

*Lorsque vous voyez qu’il reste quelques morceaux de chocolat encore non fondus retirez votre saladier de la casserole et mélangez le chocolat (hors du feu) jusqu’à ce qu’il soit bien lisse et brillant. En procédant de cette façon cela vous évitera de trop cuire votre chocolat et de rater votre mousse.*

*Afin d’obtenir un bon résultat mélangez les jaunes avec le sucre à l’aide du fouet électrique à vitesse moyenne.*

*Les blancs d’œufs en neige doivent être incorporés délicatement afin de ne pas les casser à l’aide d’une Maryse (c’est mieux) et en 3 fois pour que les masses se mélangent correctement.*

*Zappez le Cointreau lorsqu’il y a des enfants et remplacez-le par du « bon » sirop d’orange.*

***Le***[***grué***](http://www.papillesetpupilles.fr/tag/grue-de-cacao/)***est l’éclat de fève de cacao torréfiée puis concassée, vous trouverez très facilement sur internet.***

***Côté forme ?***

*Pour le chocolat, retrouvez ses bienfaits dans la recette des* ***TRUFFES AU CHOCOLAT*** *sur le site.*

*Indissociable du célèbre Tiramisu, le mascarpone est une préparation laitière traditionnelle italienne au goût léger et crémeux. On l’apparente à une crème épaissie, riche, à la couleur pâle et brillante.*

*Sa teneur en matières grasses est très élevée (87 %) donc à* ***consommer avec modération.***