

Mousse au chocolat au magimix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 5 min	Durée : 25 min	Difficulté : 6/10
Ingrédients : 6	Etapas : 26	Astuces : 18	

Ingrédients

500g de crème à plus de 35% de matière grasse
150g de chocolat
50g de sucre vanillé
45g de sucre glace
30g de beurre mou
4 oeufs

Etapas

Â»

Mettre un saladier en verre dans le frigo pour qu'il refroidisse.

Â»

Mettre le bol du thermomix, le fouet, la crème liquide au congélateur pendant 10 minutes.

Crème fouettée Thermomix :

Â»

Une fois le bol du thermomix bien froid, insérer le fouet dans le bol.

Â»

Mettre la crème dans le bol ainsi que 40g sucre vanillé.

Â»

Programmer 5 minutes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 4.

Â»

Vérifier la consistance de la crème.

Â»

Si elle n'est pas assez ferme, remettre quelques secondes de plus.

Â»

Réserver au froid.

Â»

Rincer et bien essuyer le bol du thermomix.

Â»

Enlever le fouet du bol.

Â»

Mettre le sucre en poudre dans le bol et programmer 1 minute sur la vitesse 8.

Â»

Réserver dans un bol.

Les blancs en neige Thermomix :

Â»

Mousse au chocolat au magimix

Insérer le fouet dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre les blancs des oeufs dans le bol et programmer 3 minutes 30 secondes à la vitesse 3.5.

La mousse au chocolat Thermomix :

Â»

Quand les blancs en neige sont fermes, ajouter le sucre glace.

Â»

Mettre les morceaux de chocolat dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes à la vitesse 8.

Â»

Quand le chocolat est réduit en poudre, ajouter le beurre en morceaux et programmer 5 minutes sur 50° à la vitesse 3.

Â»

Réserver dans le saladier en verre qui est dans le frigo.

Â»

Rincer le bol du thermomix.

Â»

Mettre les jaunes d'oeufs dans le bol avec 10g de sucre vanillé puis programmer 30 secondes à la vitesse 3.

Â»

Mélanger ensuite ce mélange avec le chocolat fondu, pendant 1 minute à la vitesse 3.

Â»

Ajoutez ce mélange à la crème fouettée en mélangeant avec une cuillère en bois.

Â»

Incorporer la moitié de cette préparation aux blancs en neige et mélanger délicatement.

Â»

Quand il n'y a plus de trace blanche, verser l'autre moitié de la préparation.

Â»

Mélanger à nouveau.

Â»

Verser dans des petits ramequins et mettre au frigo 24h.