

Mousse au chocolat au zeste d'orange au magimix

Informations

Préparation : 12 min	Cuisson : 5 min	Durée : 17 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 11	Astuces : 15	

Ingrédients

4 oeufs
60g de sucre
200g de chocolat
80g de crème épaisse
Sel
1 Orange

Etapes

Â»

Mettre les blancs d'oeuf dans le bol du thermomix. Attention qu'il n'y ait pas de jaune, ajouter 1 pincée de sel.

Â»

Insérer le fouet dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur la vitesse 4 en augmentant la vitesse pendant la première minute, petit à petit. Réserver les blanc dans un saladier.

Â»

Retirer le fouet du bol.

Â»

Mettre le chocolat et le sucre dans le bol et régler 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter la crème épaisse et régler 5 minutes sur 50°C à la vitesse 1.

Â»

Mettre ensuite les jaunes d'oeuf.

Â»

Prenez une rape et frottez votre orange jusqu'à atteindre la partie blanche, évitez de mettre du blanc. Le blanc est amère. Prendre 1 CàS du zeste et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 15 secondes à la vitesse 4.

Â»

Verser ensuite cette préparation sur les blancs en neige et mélanger délicatement avec une spatule en bois.

Â»

Préparer vos verrine et verser la mousse jusqu'au 3/4 . Mettre au frais pendant 5H.

Â»

Pour la garniture vous pouvez éplucher avec un economo la peau de votre orange et rouler des petit morceaux sur la mousse au chocolat.