

MOUSSE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS : Pour dix personnes, environ

Dix œufs

400 gr de chocolat noir, à plus de 52 % de teneur en cacao (par exemple NESTLE Dessert, en emballage papier Kraft, qui propose une recette presque identique), en vente dans toutes les bonnes grande surfaces, ou l'épicière du coin. Si elle existe encore.

Huit cuillerées à soupe de sucre glace

Une pincée de sel fin,

Un glaçon

Une grosse larme de petit crocodile, ou une petite larme de gros crocodile ; quoiqu'il en soit une tombée de **whisky**.

Un bon batteur électrique (ou à main)

Une demi heure à trois quart d'heure de tranquillité et de concentration..

Accompagnement musical : au choix



MISE EN ROUTE et MIXAGES :

1) Séparer soigneusement les blancs des œufs (pas de jaune dans le blanc), et battre longuement les blancs en y ajoutant auparavant la pincée de sel et le glaçon, à tous les niveaux du (grand) bol, jusqu'à que les blancs soient parfaitement aérés et fermes.

2) Dans le futur récipient définitif battre, sans tout éclabousser, (de préférence dans l'évier) les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange parfaitement homogène, au centre et sur les bords, jaune clair.

3) Dans une Casserole mettre le chocolat, par un ou deux carreaux, avec un bon **demi verre d'eau**, faire **chauffer doucement**, le mieux au Bain Marie, en agitant et homogénéisant avec une cuillère en bois, sans faire trop chaud (sinon laisser refroidir en remuant avant de le mélanger aux jaune d'œufs) la température idoine est atteinte en mettant le bout de son doigt , propre, dans le mélange qui doit être entre le tiède et le chaud(tiède il se refroidira trop vite au moment de le verser et trop chaud le jaune d'œuf risque de coaguler, quoique qu'il en soit il faut que le mélange soit homogène).

Il est légitime de sucer le bout de son doigt après ce test ; (mais suivant les Conventions Internationales pour la protection de l'environnement on n'a droit qu'à un seul essai).

Verser le chocolat chaud en agitant progressivement sans trop traîner, et obtenir un mélange homogène, en couleur et texture.

En ayant nettoyé soigneusement le batteur **raffermir les blancs**, qui trouvaient peut être le temps long et **verser les blancs** dans le mélange œuf- sucre-chocolat, quart par quart ; obtenir un mélange fluide avec quelques grosses bulles, marron clair en surface. Tester, au besoin, avec un autre doigt, **ajouter le whisky** dans la quantité précise sus indiquée, et **rebattre**.

EN CONCLUSION

Mettre immédiatement avec un couvercle dans le frigidaire (pas le congélateur). Assurer une veille attentive, contre les souris à deux et quatre pattes. Donner la casserole qui a contenu le chocolat au plus gourmand de la famille, ou au petit chouchou (e), pour nettoyage complet . Et penser à laver l'évier, les bols, ranger.

Prendre un air modeste en servant

HBC, Novembre 2002.

mandise . Gourmandise . Gourmandise . Gourmandise . Gourmandise . Gourmandise