



MOUSSE AU CHOCOLAT ET DENTELLES A L'ORANGE (TM6, TM5, TM31)

⏱ 15 min ⌚ 3 h 10 min 🍴 Facile 🍴 4 portions 📊 Par 1 portion : 3406 kJ, 815 kcal, Protéines 18 g, Glucides 62 g, Lipides 55 g, Cholestérol 288 mg, Fibres 6 g

INGREDIENTS

La mousse au chocolat

50 g de sucre en poudre
200 g de chocolat noir 70% de cacao, détaillé en morceaux
100 g de crème liquide, 30% m.g. min.
4 jaunes d'œufs
6 blancs d'œufs

Les dentelles à l'orange (une vingtaine environ)

1 orange non traitée
100 g de sucre en poudre
30 g de farine de blé
15 g d'amandes en poudre
50 g de beurre demi-sel mou
40 g d'amandes effilées

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

plaques de four, papier cuisson, rouleau à pâtisserie

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur, fouet, spatule

Préparation

La mousse au chocolat

1. Mettre le sucre et le chocolat dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 9**.
2. Ajouter la crème liquide et chauffer **6 min/50°C/vitesse 1**.
3. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger **15 sec/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
4. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et monter en neige **4 min/vitesse 3.5**. **Retirer le fouet**. Incorporer délicatement les blancs battus à la préparation au chocolat. Réfrigérer 2 heures minimum avant de servir. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

Les dentelles à l'orange (une vingtaine environ)

5. Zester et presser l'orange, réserver le jus. Mettre le sucre et le zeste d'orange dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 9**.
6. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, le jus d'orange et le beurre, puis mélanger **10 sec/vitesse 4**.
7. Ajouter les amandes effilées et mélanger **20 sec/vitesse 2**. Réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.
8. Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7). Tapisser 2 plaques de four de papier cuisson.
9. Prélever de petites noisettes de pâte à l'aide d'une cuillère et les disposer sur les plaques de cuisson préparées en veillant à les espacer de 2-3 cm. Enfourner et cuire 7-8 minutes à 200 °C ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. A la sortie du four, laisser tiédir 1 minute environ avant de décoller délicatement la pâte à l'aide de la spatule et de façonner des dentelles sur un rouleau à pâtisserie, par exemple. Au moment de servir, poser délicatement sur les mousses au chocolat réservées.

CONSEIL(S)

- Les dentelles se conserveront quelques jours dans une boîte hermétique.

VARIANTE(S)

- Parfumez votre mousse au café ou à la cannelle.
- Pour une mousse plus légère encore, ajoutez un autre blanc d'œuf

