

Sapins de Noël aux Smarties Mousse chocolat P.Conticini

POUR 6 À 8 VERRINES



La mousse au chocolat.

1- Les blancs d'œuf en neige

*dans un grand saladier, versez le sucre sur les blancs d'œuf, puis montez ces derniers en neige, de façon à ce qu'ils soient **bien mousseux, mais pas trop fermes.***

2- Le chocolat fondu

*Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au **bain marie.***

*Lorsque le **mélange est tiède**, versez en **3 fois les ¾ de ce mélange** sur les jaunes d'œufs préalablement disposés au fond d'un saladier.*

Mélangez bien.

*Puis ajoutez **2 cuillère à soupe de blancs en neige** pour détendre le chocolat, c'est-à-dire le rendre bien homogène.*

*Battez au **fouet énergiquement** puis ajoutez le **dernier ¼ de chocolat fondu.***

3- La finition

*Incorporez alors **déliatement** le reste des blancs en neige **en 3 fois.***

Remuez l'ensemble doucement avec une marise ou une cuillère en bois

Versez la mousse dans vos ramequin, que vous mettrez au moins 3 h au frais.

Les ingrédients pour la mousse

- 200 g de chocolat noir
- 60g de beurre
- 2 jaunes d'œuf (40g)
- 8 blancs d'œufs (240 g)
- 50g de sucre semoule

La décoration

Faire fondre les 250g de chocolat

au bain-marie et, à l'aide d'un pinceau, en recouvrir les cornets à glace.

DÉCORER LES SAPINS Coller les Smarties entiers ou en morceaux afin de décorer vos " sapins ". Mettre au froid quelques minutes pour que le chocolat durcisse.

MONTER LES VERRINES

Au moment de servir, poser délicatement les sapins sur les verrines.

(Attention le diamètre du verre doit être légèrement supérieur à celui des cornets de glace)

Les petits trucs du chef : pour avoir un beau chocolat bien brillant sur vos sapins.

Faites fondre Les 2/3 de votre chocolat retiré leu du bain marie, ajouter le 1/3 restant haché, mélanger jusqu' au moment ou votre chocolat va devenir très épais comme du Nutella , remettez le au bain-marie quelques instants pour le remonter à une température de **30/32°C.**