



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Mousse au chocolat et huile d'olive

Recette proposée par :

Framboize du blog www.framboizeinthekitchen.com

«La mousse au chocolat, c'est un grand classique.

J'ai voulu la parfumer légèrement avec de l'huile d'olive de nos terroirs celle au goût subtil, pour une saveur étonnante et délicate.

L'huile d'olive apporte une texture soyeuse à la mousse.

Avec une pincée de fleur de sel avant de servir c'est parfait.

(en toute modestie :))»

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps de repos : 2h

Ingrédients pour 4 verrines :

- 100g de chocolat noir (70%)
- 60g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 4 Blanc d'oeufs
- **30g d'huile d'olive goût subtil**
- Fleur de sel

Préparation :

- Faire fondre le chocolat au bain marie (moi j'utilise celle-ci, hyper pratique).
- Lorsque le chocolat commence à fondre, ajoutez l'huile d'olive et remuez délicatement pour les deux textures se mélangent.
- Pendant ce temps, dans un bol fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- Versez le chocolat fondu. Une toute petite partie au départ, afin que les oeufs montent doucement en température mais ne cuisent pas. Puis versez tout le chocolat.
- Mélangez bien.
- Montez les blancs en neige bien fermes.
- Ajoutez les blancs au mélange chocolaté. Délicatement en soulevant le chocolat avec une spatule.
- Versez votre mousse au chocolat dans des verrines.
- Filmmez et placez pendant 2h minimum au réfrigérateur.
- Au moment de servir, versez un très fin filet d'huile d'olive sur vos verrines et un peu de fleur de sel.



Régalez-vous et bon ap' !