

Mousse au chocolat épicée



Le chile et le chocolat sont deux produits mexicains par excellence, et pourtant au Mexique on ne les mélange pas... encore, préférant pimenter plutôt les bonbons ou les fruits frais. Oser ce mélange, c'est relever très délicatement l'arôme d'un produit jadis considéré divin par les Aztèques.

Ingrédients pour 6 personnes

125 grammes de chocolat noir (de préférence 70% de cacao)
75 grammes de sucre en poudre
40 grammes de beurre
4 œufs très frais
1/2 cuiller à café de piment d'Espelette (chile *piquín* sec broyé)
1 cuiller à soupe de café lyophilisé
2 cuillers à soupe de liqueur (rhum, brandy ou tequila)

Préparation

1. Faire fondre le chocolat et le beurre sur feu très doux ou au four à micro-ondes.
2. Hors du feu, ajouter le sucre en poudre, les 4 jaunes d'œufs et le café lyophilisé et bien mélanger.
3. Ajouter la liqueur et le piment.
4. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les incorporer très délicatement au mélange jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Verser dans 6 ravers ou coupes. Saupoudrer très légèrement de piment d'Espelette.
5. Réfrigérer au moins 2 à 3 heures avant de servir.

Bon appétit!