

Mousse au mascarpone, caramel, chocolat et café

Habillez un grand classique, la mousse au chocolat, d'autres saveurs pour un dessert délicieux et original.

Ingrédients pour 6 personnes

600 grammes de crème mascarpone
6 œufs frais, si possible bio
50 grammes de beurre
50 gramme de chocolat 72% de cacao
15 cuillers à soupe de sucre
4 cuillers à café de café soluble

Préparation

1. Répartir la crème dans 3 saladiers différents.
2. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Placer 2 jaunes dans chaque saladier et fouetter jusqu'à ce que l'ensemble devienne homogène.
3. Monter les blancs en neige très ferme et garder au réfrigérateur.
4. Pour faire le caramel, faire fondre dans une casserole les 12 cuillers à soupe de sucre dans 4 cuillers à soupe d'eau à feu doux. Une fois que le caramel blondit, le verser dans un des 3 saladiers avec le mascarpone et remuer jusqu'à ce que tout devienne homogène.
5. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Verser dans le second saladier et remuer jusqu'à obtenir l'homogénéité.
6. Faire fondre 3 cuillers à soupe de sucre dans 3 cuillers à soupe d'eau bouillante, ajouter le café soluble et mélanger. Verser dans le dernier saladier et bien remuer.
7. Sortir les blancs montés en neige du réfrigérateur et répartir dans les 3 saladiers. Mélanger délicatement la masse afin que les blancs ne tombent pas.
8. Alternier les crèmes soit dans 6 ramequins, soit dans un grand saladier et réfrigérer pendant deux heures avant de servir.

Bon appétit!