



# MOUSSE AU CHOCOLAT À L'AMANTE OU À LA DIABOLIQUE



## Ingrédients :

### *Pour la mousse au chocolat*

- 100 g de chocolat
- 2 œufs
- 3 cs de sucre
- 2 dl de crème à 35% de matière grasse
- 1 pincée de sel

### *Pour la mousse à l'infusion*

- 3 dl de lait
- 1 sachet d'infusion l'amante ou la diabolique @lesinfusionslioba
- 2 œufs
- 5 cs de sucre
- 2 cs de maïzena
- Chocolat noir râpé et bâtonnets de chocolat pour décorer

Faire fondre le chocolat en bain-marie.

Battre 2 jaunes d'œufs avec 2 cs de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Battre la crème jusqu'à obtenir une crème fouettée aérienne.

Battre les blancs en neige avec 1 pincée de sel. Lorsqu'ils commencent à devenir ferme, ajouter 1cs de sucre en pluie tout en continuant de battre.

Incorporer la crème fouettée au mélange de jaunes d'œufs et de sucre. Incorporer ensuite le chocolat fondu, puis délicatement les blancs en neige, en 3 x sans casser les bulles.

Remplir des verrines d'env. 2 dl chacune de moitié puis réserver au frais pendant minimum 1h.

Pendant ce temps, préparer la mousse à l'infusion. Porter à ébullition 3 dl de lait puis y faire infuser le sachet d'amante 5 min ou de diabolique 9 min.

Battre en mousse 2 jaunes d'œufs avec 2 cs de maïzena et 4 cs de sucre.

Ajouter le lait tiède en fouettant énergiquement. Remettre dans la casserole et faire chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Couvrir avec un film alimentaire et laisser refroidir complètement.

Battre les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à devenir ferme, verser le sucre en pluie, tout en continuant de battre.

Incorporer ensuite à la crème refroidie. Répartir sur la mousse au chocolat et placer au frais minimum 2h. Décorer selon les envies avant de déguster.

Bon appétit !

