

## Mousse au chocolat

### A la fève tonka

[« La Maison d'Aurette » chambres et table d'hôtes à Buis les Baronnies](#)



Oranges confites en provenance de la : [Confiserie traditionnelle provençale « Les Fleurons d'Apt »](#)

#### **Ingrédients :** Pour 6 personnes

1 tablette de chocolat noir à pâtisserie Nestlé ou un bon chocolat de couverture à 60

6 œufs + 2 à 3 blancs d'œufs supplémentaires suivant leur grosseur

1 pincée de fève Tonka

1 pincée de sel

#### **Préparation :**

Emincer la tablette de chocolat (Le chocolat fondra plus vite et d'une façon uniforme il n'aura pas le temps de monter en température)

Piler la fève tonka au Pilon, retirer le plus possible les petites peaux

Séparer le blanc des jaunes d'œufs, mettre les jaunes dans un cul de poule avec la pincée de fève Tonka

Monter les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel.

Pendant ce temps faire fondre le chocolat au bain marie. (Surtout pas au micro onde avec de l'eau)

Verser petit à petit le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs et mélanger énergiquement.

Verser 1/4 de blanc en neige sur cette préparation et mélanger doucement.

Puis verser petit à petit le reste des blancs, mélanger sans faire retomber les blancs

Placer au frigo au moins 3h.

Vous pouvez aromatiser le chocolat au choix avec des liqueurs (Cointreau, grand Marnier, kalua... du jus d'orange et des zestes d'orange, de l'orange confite, ou du café très fort.

Servir nature ou avec une chantilly

Attention avec les liqueurs, ne pas ajouter l'alcool au chocolat fondu « il durcirait », mettre l'alcool sur les jaunes d'œufs.