

Mousse au Chocolat Croustillante aux M&M's



Dessert

Ingrédients (pour 8 personnes (4 grosses portions ou 8 normales)) :

- 200 g de chocolat au lait
- 100 g de chocolat noir
- 60 g de beurre
- 33 cl de crème fleurette
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 180 g de M&M's

Matériel nécessaire :

- 1 robot ou 1 batteur électrique (ou manuel pour les courageux !)



Temps de Préparation : 20 min

Temps de Repos : 6 h

Préparation :

1. 1 heure avant la recette, mettre tout le matériel servant à réaliser la chantilly au réfrigérateur (le bol du robot et le fouet par exemple).
2. Faire fondre les chocolats coupés en carrés avec le beurre en morceaux ensemble au bain-marie.
3. Pendant ce temps, dans un saladier battre énergiquement les œufs avec le sucre glace, jusqu'à ce qu'en s'arrêtant le mélange soit bien mousseux.
4. Ajouter alors le chocolat fondu, et bien mélanger pour l'incorporer.
5. Monter ensuite la crème fleurette bien froide en chantilly bien ferme.
6. L'incorporer délicatement au mélange au chocolat une fois ce dernier tiédi.
7. Mixer les M&M's pour obtenir des morceaux craquants. Éliminer la poudre à l'aide d'une grande passoire ou d'un chinois.
8. Incorporer délicatement les morceaux de M&M's à la mousse.
9. Répartir dans les récipients finaux.
10. Laisser reposer 6 heures minimum au réfrigérateur.
11. Déguster !

Conseils :

- Consommer la mousse dans les 48 heures suivant sa préparation.
- Pour les chocolats, je vous conseille du Milka pour le chocolat au lait et du Lindt 70% pour le chocolat noir, c'est une tuerie !
- Vous pouvez décorer de quelques M&M's comme sur la photo. Vous pouvez le faire avant les 6 heures de repos.
- Cette mousse est aussi très bonne nature !
- Si vous souhaitez du croquant sans colorant artificiel, vous pouvez remplacer les M&M's par des noisettes toastées! Pour les réaliser, mixer les noisettes pour les concasser (garder la poudre cette fois), et faire chauffer avec du sucre dans une casserole jusqu'à caramélisation (vous le verrez car les noisettes vont s'agglomérer, et l'odeur sera enivrante !).