

# La recette de la mousse au chocolat et glace à la cacahuète du Britney

Pour 8 pers environ

## Mousse Choco

- 200 g chocolat noir
- 6 blancs d'œuf
- 6 jaunes d'œuf
- 40 g sucre

## Crumble

- 100 g farine
- 100 g beurre
- 100 g sucre
- 120 g poudre noisette
- 100 g de cacahuète

## Glace cacahuète

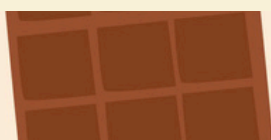
- 50 cl lait
- 1 œuf
- 50 g sucre
- 1 c. à s. Maizena
- 100 g beurre de cacahuète

## On commence par le crumble:

- Préchauffez le four à 180°C
- Mélangez la farine, le beurre, le sucre roux, les cacahuètes et la poudre de noisette jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
- Étalez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire au four pendant 10-15 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré.
- Laissez refroidir et émiettez.



X



# La recette de la mousse au chocolat et glace à la cacahuète du Britney

## Place à la mousse au chocolat :

- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Incorporez délicatement les jaunes d'œufs et le sucre au chocolat fondu.
- Ajoutez les blancs en neige au mélange de chocolat délicatement pour ne pas les casser.
- Laissez au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

## On enchaîne avec la glace cacahuète;

- Chauffez le lait sans le porter à ébullition 🥛
- Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez le lait chaud sur le mélange œuf-sucre tout en fouettant.
- Remettez le tout dans la casserole et chauffez à feu doux en ajoutant le beurre de cacahuète 🥜
- Remuez jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.
- Laissez refroidir, puis passer en sorbetière ou mixer la glace au mixeur .
  
- Pour servir, disposez une couche de crumble noisette, puis ajoutez une quenelle de glace à la cacahuète et terminez par une couche de mousse au chocolat.

Régalez-vous bien les petits chefs !



X

