

La recette de la mousse au chocolat et glace à la cacahuète

On commence par le crumble:

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger la farine, le beurre, le sucre roux, les cacahuètes et la poudre de noisette jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
3. Étaler le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuire au four pendant 10-15 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré.
5. Laisser refroidir et émietter.

Place à la mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Monter les blancs en neige ferme.
4. Incorporer délicatement les jaunes d'œufs et le sucre au chocolat fondu.
5. Ajouter les blancs en neige au mélange de chocolat délicatement pour ne pas les casser.
6. Laisser au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

On enchaine avec la glace cacahuète;

1. Chauffer le lait sans le porter à ébullition.
 2. Fouetter le jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 3. Verser le lait chaud sur le mélange œuf-sucre tout en fouettant.
 4. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux en ajoutant le beurre de cacahuète.
- Remuer jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.
5. Laisser refroidir, puis passer en sorbetière ou mixer la glace au mixeur .

Pour servir, disposer une couche de crumble noisette, puis ajouter une quenelle de glace à la cacahuète et terminer par une couche de mousse au chocolat.

Régalez-vous bien les petits chefs !



X

