

Mousse au chocolat et au Baileys

Bonjour à toutes et tous,

Nous sommes sur la dernière ligne droite pour clôturer 2023 et attaquer 2024, alors je vous propose de terminer l'année sur des notes gourmandes. Pour l'anecdote, lorsque nous nous retrouvons en petit comité pour une des fêtes de fin d'année (généralement le 31), cela nous arrive de botter en touche de la cuisine ultra simple et réconfortante. Pour le dessert, il y en a toujours un de choix : la mousse au [chocolat](#). On ne va pas se le cacher, c'est excellent.

Lors de ces sessions de mousse au chocolat festive, j'apprécie de pouvoir lui donner un petit twist et j'en ai trouvé un avec le **Baileys**. C'est une liqueur à base de whisky irlandais, à la saveur crème de café. Elle est connue pour bien se marier au chocolat... et c'est ce que l'on confirme. Twistée au Baileys, la mousse au chocolat a une petite saveur plus raffinée et un goût de reviens-y. Quelques crêpes gavotte dessus donnent une touche croquant et le tout fini joyeusement dégusté.

Je voulais donc partager l'idée avec vous, que cela soit pour les fêtes de fin d'année ou plus. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- MOUSSE AU CHOCOLAT -
ET AU BAILEYS



Recette : Mousse chocolat baileys

Saison de la recette : Fêtes de fin d'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 05 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 200g de chocolat noir à croquer
- 60 g de beurre
- 4 oeufs
- 3 bouchons de bailey
- 40g de sucre glace
- quelques crêpes gavottes pour la décoration

Réalisation

- Séparez les jaunes des blancs. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre glace.
- Casser le chocolat en morceaux, et mettez le dans une casserole. Faites le fondre à feu très doux.
- Une fois le chocolat fondu, tout en restant à feu doux, ajouter le beurre en petits morceaux, les jaunes d'œufs battus, le sucre, le bailey's et mélangez constamment jusqu'à obtenir une belle texture homogène. (NB: il ne faut pas que cela chauffe trop ou bout, sinon 1) les jaunes risquent de grumeler, 2) le chocolat va cramer).
- Montez les blancs d'œufs en neige assez ferme (si mixer plongeant, allez à puissance max, si robot pâtissier, restez à mi puissance).
- Incorporez progressivement ces blancs à la préparation au chocolat encore chaude. (le plus simple est d'incorporer 1/3, puis 1/3, puis la fin)
- Déposez cette mousse dans des ramequins, verrines ou dans des verres;

puis réservez là au frais au moins une bonne heure.

- Avant de servir, placez quelques crêpes gavottes brisées sur le dessus

Dégustez cette mousse au chocolat bailey's fraîche.

Astuces :

- Adaptez la quantité de sucre au chocolat que vous utilisez. Certains sont peu sucrés (type chocolat à dessert) et d'autres oui (type chocolat à croquer). (en passant, j'utilise du côté d'or)
-