

Mousse au chocolat et poire.

Qui a inventé la mousse ?

C'est Menon, un chef du 18e qui parlera pour la première fois de "mousse au chocolat" (qui désigne aussi l'écume au-dessus d'un chocolat chaud) en 1755. Il faut néanmoins attendre 1820 pour en obtenir la recette. Elle se trouve dans le livre *Le Cuisinier Royal* signé Viard.

Ingrédients :

Pour 6 parts

Pour le biscuit au chocolat

- 140 gr de farine
- 40 gr de beurre
- 4 œufs entiers
- 140 gr de sucre semoule
- 30 gr de cacao en poudre
- 5 cl de lait

Pour la mousse au chocolat

- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 35 gr de sucre semoule
- 3 jaunes d'œufs
- 315 gr de chocolat noir
- 45 cl de crème liquide
- 6 feuilles de gélatine

Pour la garniture

- 4 poires Williams
- 80 gr de sucre
- 60 gr de raisins secs noirs
- 20 gr de cranberries séchées
- Billes de chocolat



Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Préparez le biscuit, faites fondre le beurre dans une petite casserole. Dans un bol, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Versez deux cuillères de ce mélange dans le beurre fondu et mélangez bien. Versez ensuite la farine et le cacao en poudre, et mélangez délicatement. Enfin, ajoutez le beurre et le lait. Versez la pâte dans un moule carré. Enfourez et laissez cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir. Détaillez 6 ronds de biscuit à la taille de vos cercles individuels et placez-les au fond des cercles.
- Épluchez les poires et coupez-les en dés. Faites chauffer une poêle anti-adhésive, versez-y le sucre et laissez caraméliser. Ajoutez les poires et laissez cuire pendant 6 minutes environ en remuant de temps en temps.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Préparez la crème anglaise, faites chauffer le lait et la crème dans une casserole. Dans un bol, fouettez les jaunes et le sucre, versez-les dans la casserole et cuisez comme une crème anglaise. Égouttez la gélatine, ajoutez-la à la crème encore chaude. Versez la préparation sur le chocolat et mélangez délicatement jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Laissez refroidir à température ambiante.
- Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse puis incorporez-la délicatement au mélange de chocolat. Versez un peu de la mousse dans les cercles, ajoutez quelques dés de poires, quelques raisins secs et remettez de la mousse jusqu'en haut du cercle.
- Placez-les au frais pendant 2 heures environ.
- Au moment de servir, démoulez les petits gâteaux, décorez avec le reste de dés de poires, des billes de chocolat et quelques cranberries séchées.