

## Mousse au chocolat à base de pâte à bombe

63 g	sucre
20 g	eau
75 g	jaunes d'œufs
250 g	chocolat noir 70%
500 ml	crème 35% montée

Monter la crème mais la garder souple (environ à demie).

Fondre le chocolat à 60°C.

Cuire le sucre et l'eau à 120°C, pendant ce temps, commencer à monter les jaunes d'œufs au mélangeur. Quand le sirop est prêt, le verser en filet sur les jaunes sans cesser de fouetter. Laisser monter jusqu'à refroidissement.

Incorporer 1/3 de la crème dans le chocolat et mélange rapidement avec un fouet. Ajouter la pâte à bombe et mélanger. Ajouter un deuxième tiers de crème et mélanger plus délicatement. Incorporer le dernier tiers en pliant.

Pour les petites quantités, il peut être plus facile de dissoudre le sucre et l'eau, ajouter les jaunes et cuire à la nappe. Monter ensuite au mélangeur.