

Jordan Billan Chef de L'Hostellerie du Cèdre à Beaune

Mousse au chocolat et langues de chat !

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

Mousse au chocolat :

- 125 g de chocolat
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 4 œufs
- 1 café ristretto
- 25 g de copeaux de chocolat
- 2 grains de café râpé

Langues de chat

- 100 g de farine
- 100 g de beurre pommade
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille

DEROULE DE LA RECETTE

Mousse au chocolat :

Sortir le beurre et les œufs du réfrigérateur au préalable avant de commencer la préparation.

Dans un récipient, mettre le beurre et le chocolat coupés en petits morceaux, le faire fondre dans un bain-marie (poser le récipient dans une casserole remplie à moitié d'eau placée sur une source de chaleur). Le faire fondre tout en remuant avec une cuillère en bois ou une spatule.

Pendant que le mélange fond, ajouter le sucre et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Retirer le récipient du bain-marie, laisser refroidir quelques minutes votre préparation puis ajouter les jaunes d'œufs en remuant à l'aide d'une cuillère.

Mettre les blancs dans un second récipient puis les monter en neige. Puis incorporer les blancs montés à la préparation en 3 fois à l'aide d'une Marise. Il faut surtout bien les soulever et ne pas tourner pour éviter de les briser et les faire retomber en eau.

Ajouter ensuite les copeaux de chocolat et les grains de café juste râpés.

Une fois terminé, laisser reposer la mousse au réfrigérateur au minimum 2 heures. Idéalement la faire la veille pour la consommer le lendemain.

Langues de chat :

Dans un récipient, mettre le beurre pommade et ajouter le sucre puis mélanger. Incorporer les œufs l'un après l'autre. Puis verser la farine en remuant au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Fendre la gousse de vanille en deux puis gratter l'intérieur avec une pointe de couteau. Ajouter la vanille à la préparation puis mettre la pâte obtenue dans une poche à douille.

Déposer des bâtonnets d'environ 5 cm de long sur une plaque avec un papier cuisson ou toile de cuisson en silicone en les espaçant de 5 cm également.

Les mettre au four à 200°C et laisser cuire 5 à 6 minutes. Lorsque les bords prennent une belle coloration blonde, les débarrasser à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille.

L'astuce du chef : conservez l'extérieur de vos gousses de vanille pour d'autres préparations, pour des crèmes anglaises ou des crèmes brûlées par exemple. Vous pouvez également conserver vos langues de chat dans des bocaux à confiture, du moins si vous arrivez à en laisser...