

MOUSSE AU CHOCOLAT À LA DULSE

Ingrédients

20 à 30 cl de crème fleurette
10 g de dulse en paillettes
120 g de chocolat noir
3 œufs (blancs et jaunes séparés)
30 g de sucre semoule

Préparation

Porter la crème à ébullition dans une casserole ou au micro ondes
Hors du feu, faire infuser la dulse dans la crème à couvert pendant 20 mn
Faire fondre à feu très doux dans une casserole, le chocolat, le mélange d'algues et 2 jaunes d'œufs
Dans le même temps, monter les 3 blancs d'œufs en neige en y ajoutant progressivement le sucre puis incorporer délicatement le tout au mélange chocolaté
Dresser dans des verrines et faire prendre au frais pendant 6h minimum



Recette proposée par Elise C
d'après le livre « savez-vous goûter les algues » page 107
2016, Presses de L'Ecole des Hautes Etudes Publiques
Troc-Recettes du 18 / 5 / 2017