Portion : 6-8

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de repos : 24 heures

Degré de difficulté : moyen

Mousse au chocolat avec écorces aux olives

Chocolat aux olives

Ingrédients :

- 50-75 grammes d'olives vertes d'Espagne, dénoyautées
- 500 ml d'eau
- 125 grammes de sucre
- 125 grammes de chocolat noir 82 % Valor

Marche à suivre :

- Couper les olives en deux.
- Les faire blanchir 2 fois en changeant l'eau chaque fois pour les dessaler un peu.
- Faire fondre le sucre dans l'eau à feu moyen. Faire frémir 2 minutes.
- Ajouter les olives et faire frémir à feux moyens doux pendant 15-20 minutes.
- Retirer du feu et laisser refroidir.
- Laisser confire au frigo 24 heures.
- Lorsque les olives sont confites, faire fondre le chocolat au bain-marie.
  Ajouter les olives confites.
- Bien enrober.
- Déposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin.
- Mettre au frigo et laisser figer.
- Casser le chocolat en écorce et déposer sur les verrines de mousse au chocolat.
- Servir.

Mousse au chocolat

Ingrédients :

- 170 grammes de chocolat noir 82 % Valor
- 60 ml d'huile d'olive extra-vierge Hacienda Guzmán
- 3 jaunes d'œufs
- 3 c. table d'eau tiède
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 blancs d'œufs
- 1/8 c. thé de crème de tartre
- ¼ tasse (65 ml) de sucre
- ½ tasse (125 ml) de crème 35 %

Marche à suivre :

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Retirer du feu et laisser légèrement refroidir. Ajoutez l'huile, les jaunes d'œufs, l'eau et le sel. Fouetter jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.
3. Mousser les blancs d'œufs et la crème de tartre.
4. Ajouter ensuite le sucre et fouetter jusqu'à ce que ça forme des pics fermes.
5. Déposer la moitié de la préparation d'œufs blancs dans le chocolat et plier délicatement jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ne pas brasser ou fouetter.
6. Ajoutez ensuite le reste et pliez la préparation jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
7. Déposer dans 8 verrines.
8. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Source : http://cinqfourchettes.com/2018/05/**mon-ingredient-s...rs-de-lordinaire**.html