

# Petites plantations de mousse au chocolat et à la menthe *par Cecilecooks*



Réalisation : 60 minutes (hors temps de repos) [*et hors réalisation de l'eau de pois chiche*]  
Repos : 1h ou plus (pour la mousse au chocolat) + refroidissement (pour le crumble *et l'eau de pois chiche*)  
Cuisson : 10-15 minutes (pour le crumble amande/chocolat) + 5 minutes (pour le bain-marie)  
[*facultatif : + 60 minutes (pour l'eau de pois chiche)*]  
Quantité : 8 petites verrines

## **Ingrédients :**

### Pour le crumble chocolat-amande

38 gr de farine  
5 gr de cacao amer  
37 gr de poudre d'amande  
37 gr de beurre  
38 gr de cassonade  
1 grosse pincée de sel

### Pour la mousse au chocolat

150 gr de chocolat (100gr de chocolat noir 60% + 50 gr de chocolat lait 38%)  
30 gr de sucre glace  
120 gr d'eau de pois chiche  
des feuilles de menthe et les bouts des tiges du bouquet de menthe

### Pour l'eau de pois chiche

200 gr de pois chiches secs  
2000 gr d'eau (pour le trempage)  
900 gr d'eau (pour la cuisson)  
1/4 de c. à café de bicarbonate alimentaire

## **Procédé :**

### L'eau de pois chiche

***facultatif : on peut aussi prélever le liquide contenu dans une boîte de conserve d'eau de pois chiche***

- 1 - Rincer les pois chiches et les faire tremper avec l'eau de trempage entre 12 et 24 heures dans un grand saladier.
- 2 - Après le repos, rincer à nouveau les pois chiches trempés. Les cuire à feu moyen dans 900 gr d'eau froide avec le bicarbonate alimentaire, avec un couvercle bien ajusté pendant 1 heure. En fin de cuisson, le liquide est au niveau de la surface des pois chiches.
- 3 - Réserver à température ambiante le temps que l'eau de pois chiche refroidisse, puis réserver l'eau au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide.

### Le crumble chocolat-amande

4 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Placer un papier cuisson/tapis silicone/Silpat sur une plaque allant au four.

5 - Mélanger du bout des doigts la farine, le sucre, la poudre de cacao, le sel et le beurre jusqu'à former un gros sable qui s'agglomère bien.

6 - Emitter et répartir le crumble sur le tapis silicone. Enfournier immédiatement pour 10 à 15 minutes environ jusqu'à obtenir une coloration d'un brun doré. Réserver à température ambiante jusqu'au complet refroidissement.

### La mousse au chocolat

7 - Mettre à fondre le chocolat au bain-marie. Quand il est fondu, retirer le bol/saladier contenant le chocolat du bain-marie pour que le chocolat redescende un peu en température. En parallèle, couper très finement quatre à cinq feuilles de menthe.

8 - Dans la cuve du robot ou un grand saladier/cul de poule, monter au fouet l'eau de pois chiche en neige, comme on le ferait avec des blancs d'oeuf. Quand on voit bien les traces du fouet dans les blancs, ajouter alors d'un seul coup le sucre glace. Continuer alors de fouetter en augmentant la vitesse du fouet et jusqu'à obtenir des blancs assez fermes et qui font le bec d'oiseau.

**Attention** : monter l'eau de pois chiche en "blanc en neige" prend plus de temps qu'avec des blancs d'oeuf classique.

9 - Quand le chocolat est tiède, incorporer alors un premier tiers des blancs montés et les feuilles de menthe ciselées. Mélanger au fouet délicatement, sans homogénéiser parfaitement l'ensemble. Ajouter ensuite le deuxième tiers et mélanger encore plus délicatement. Puis, ajouter le dernier tiers et mélanger très délicatement à la maryse jusqu'à obtenir une belle homogénéité de la mousse. La réalisation de l'ensemble du mélange doit être efficace, il faut passer le moins de temps possible sur cette étape.

**Attention** : si le chocolat est trop chaud, au moment où on incorpore les blancs montés (de pois chiche), ceux-ci vont fondre et la mousse ne sera pas aérienne. Si le chocolat est trop froid, il va se former des cristaux de chocolat et le mélange ne sera surtout pas très homogène.

### Le montage

10 - Verser alors immédiatement la mousse dans les verrines et placer tout de suite les mousses au réfrigérateur pour au moins 1h00 (et plus sans problème).

**Attention** : pensez à filmer les mousses au bout d'une ou deux heures, pour entre autres, éviter les transferts d'odeur dans le réfrigérateur.

11 - Quand la mousse a pris, placer le crumble sur la mousse au chocolat. Enfin, planter dans chaque pot le bout d'une tige de menthe (les jolies petites feuilles du haut du bouquet).

