

Sabayon orangé sur sa mousse au chocolat corsé

Ingrédients (pour 6 personnes):

Pour le sabayon :

- 3 jaunes d'oeufs,
- 60 g de sucre,
- 20 cl de crème fleurette (crème fraîche liquide),
- 30 g de sucre glace,
- 3cs de cointreau

Pour la sauce chocolat:

- 200 g de chocolat noir,
- 50 g de sucre,
- 20 cl de crème fouettée.

Préparation:

Préparation du sabayon :

- Faire bouillir 50 g d'eau avec le sucre et le cointreau afin d'obtenir un sirop assez épais.
- Fouetter les jaunes d'oeufs et les monter en sabayon en incorporant progressivement le sirop de sucre. Le mélange doit doubler de volume.
- Laisser refroidir.
- Battre la crème fraîche en chantilly, ajouter le sucre glace et incorporer au sabayon émulsionné pour alléger la texture.

Préparation de la sauce chocolat:

- faire fondre le chocolat au bain marie
- ajouter le sucre puis la crème fouettée.

Répartir la sauce chocolat dans de petites verrines et recouvrir de sabayon.
Réserver au frigo pendant au moins 2 heures avant de déguster.