

Mousse au chocolat dite *de la demande en mariage*

Chocolate mousse of the proposal

Liste des ingrédients

- 500 g de chocolat noir ;
- 125 g de beurre salé ;
- 125 g de beurre doux ;
- 125 g de sucre^a ;
- 12 blancs d'œufs ;
- 4 jaunes d'œufs.

Préparation

1. Faire fondre au bain-marie les 500 g de chocolat et les 250 g de beurre.
2. Préparer les blancs et jaunes d'œufs dans des saladiers différents..
3. Ajouter aux jaunes la moitié du sucre et battre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et lisse.
4. Ajouter le chocolat et le beurre fondus au mélange obtenu à l'étape 3.
5. Monter les blancs en neige très ferme.
6. Saupoudrer les blancs du reste du sucre puis les battre de nouveau en neige^b quelques instants : les battre trop longuement les rendra trop fermes et difficiles à intégrer au mélange chocolaté.
7. Incorporez amoureusement les blancs au mélange chocolaté en les enrobant. La réussite de la mousse dépend principalement de votre délicatesse lors de cette étape.
8. Mettre la mousse à reposer au réfrigérateur pour au moins une douzaine d'heure (typiquement une nuit). En cas de danger de mort il est possible de la déguster au bout de seulement huit heures d'attente. En deçà, vous n'aurez droit qu'à une infâme soupe où les différents arômes n'auront pu atteindre leur plénitude !

^aLa quantité de sucre utilisée doit être adaptée à l'amertume du chocolat utilisé. Nous recommandons de conserver cette quantité pour un *amer* de Lindt, mais de la réduire à 80 g pour un *Noir gastronomie* de Valrhona.

^bAjouter le sucre aux blancs avant de les monter en neige la première fois ne permet pas d'obtenir une neige ferme, mais une neige à meringue...

Ingredients

- 500 g (16 2/3 oz) bittersweet chocolate ;
- 125 g (4 oz) salted butter ;
- 125 g (4 oz) unsalted butter ;
- 125 g (9 tablespoons) sugar^a ;
- 12 egg whites ;
- 4 egg yolks ;
- 1 flashing warning sign.

Preparation

1. Melt the 500 g of chocolate and the 250 g of butter in a double boiler.
2. Prepare the egg whites and yolks in two separate bowls.
3. Add half of the sugar to the egg yolks. Mix until the resulting cream is white and smooth.
4. Add the melted chocolate and sugar to the mix obtained at Step 3.
5. Beat the egg whites until stiff.
6. Add the rest of the sugar to the egg whites^b and whip them once again but not too long : you risk to end up with too stiff whites which will be difficult to handle.
7. Very delicately incorporate the beaten egg whites to the chocolate mix, with smooth and gentle moves. Remember : God is watching you ! If you ever damage the whites, He will send you directly to Hell !
8. Place the mousse in refrigerator for a dozen of hours (e.g. overnight) before any consumption (remember : God is *still* watching you).
9. On the flashing sign, write the following warning : *Disclaimer : By decency, we spare you the NUTRITION FACTS. The cook assume no responsibility for any health problem due to the consumption of this mousse.* To avoid any law suit, place this sign besides the chocolate mousse.

^aYou should adjust the amount of sugar to the chocolate used.

^bIf you add the sugar to the egg whites before starting to beat them for the first time, they will never become stiff.