



Sans gluten Végétarien

## MOUSSE AU CHOCOLAT MINUTE AU PIMENT D'ESPELETTE, NOUGATINE AUX NOIX



# Biobernai'Cook

[www.biobernai.com](http://www.biobernai.com)

En partenariat avec



[www.cora.fr/dorlisheim](http://www.cora.fr/dorlisheim)



[www.fermesaintblaise.fr](http://www.fermesaintblaise.fr)

# MOUSSE AU CHOCOLAT MINUTE AU PIMENT D'ESPELETTE, NOUGATINE AUX NOIX

---

## Ingrédients pour 6 personnes

Sucre en poudre	60 gr
Cacao en poudre non sucré	35 gr
Piment d'Espelette	2 pincées
Eau	15 cl
Crème liquide entière	20 cl

### Pour le reste de la recette

Piment d'Espelette	2 pincées
--------------------	-----------

### Pour l'étape 2

Sucre en poudre	100 gr
Cerneaux de noix concassés	40 gr

---

## Descriptif

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre et la poudre de cacao pendant 1 min tout en fouettant. Ajouter le piment d'Espelette, puis réserver au frais. Une fois la préparation refroidie, ajouter la crème liquide entière puis verser le tout dans un siphon. Insérer une cartouche de gaz et réserver au frais.

**Pour la nougatine aux noix** : dans une poêle, cuire le sucre à sec jusqu'à obtenir du caramel : ne pas toucher le sucre dans un premier temps, puis incorporer délicatement le sucre non fondu au caramel liquéfié. Ajouter ensuite les cerneaux de noix et mélanger le tout. Placer la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé et l'étaler, puis la laisser refroidir. La détailler ensuite en gros morceaux.

**Pour le dressage** : dresser la mousse au chocolat dans des verrines. Ajouter ensuite une pincée de piment d'Espelette et des éclats de nougatine.

---

## Le + du Chef

Si le revêtement de votre poêle est foncé, trempez un morceau de papier absorbant dans le caramel afin de voir sa couleur et de ne pas le faire brûler.

---