



# RECETTE D'ALEXANDRE COUILLON, CHEF 3 ÉTOILES DU RESTAURANT LA MARINE

## MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE ET CAMEL

pour 4 personnes

### LES INGRÉDIENTS

#### Mousse

- 100g de chocolat noir
- 40g de sucre
- 4 œufs

#### Caramel

- 150g de sucre
- 150g de crème liquide
- 60g de beurre

#### Crumble

- 50g de beurre
- 35g de farine
- 50g de sucre
- 15g de cacao
- 50g de poudre d'amande

### LES ÉTAPES

#### La mousse

- Faire fondre le chocolat au bain-marie
- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et y incorporer le chocolat fondu
- Monter les blancs en neige bien ferme et les ajouter délicatement au mélange
- répartir la mousse dans des verrines puis les placer au frais

#### Le crumble

- Mélanger le beurre, la farine, le sucre, le cacao et la poudre d'amande jusqu'à obtention d'une texture sableuse
- Répartir la préparation sur une plaque et faire cuire au four à 170°C jusqu'à ce qu'elle soit dorée
- Laissez refroidir, puis émietter

#### Le dressage

- Déposer le crumble sur la mousse au chocolat bien froide et napper le caramel