
Mousse au chocolat, chantilly au roquefort et cristalline d'endive

Ingrédients :

Pour la mousse au chocolat :

- 200 g de chocolat
- 5 œufs

Pour les cristallines :

- 1 endive
- 200 ml d'eau
- 125 g de sucre

Pour la chantilly au Roquefort :

- 20 cl de crème fraîche entière
- 150 g de Roquefort papillon noir
- poivre blanc

- Faire fondre le chocolat. Séparer les blancs des jaunes et réserver un jaune. Monter les blancs en neige ferme. Ajouter un jaune d'œuf et une cuillère à soupe de blanc en neige au chocolat fondu en fouettant vivement. Ajouter le reste des blancs en neige en incorporant délicatement. Mettre dans des coupes individuelles et garder au frigo pendant 3 heures.
- Prélever les feuilles d'endives. Porter à ébullition l'eau et le sucre et plonger les feuilles d'endives pendant 5 minutes. Préchauffer le four à 100°. Etaler les feuilles d'endive sur une feuille de papier sulfurisé et laisser sécher au four pendant environ 2 heures et laisser refroidir (les feuilles doivent devenir transparentes et croustillantes).
- Ecraser le Roquefort à la fourchette et monter la crème fraîche en chantilly. Ajouter le Roquefort, poivrer et fouetter à nouveau. Répartir la chantilly au roquefort sur les mousses au chocolat et planter une cristalline d'endive.

Les conseils de Lætitia :

L'association Chocolat - Roquefort qui peut sembler curieuse est très agréables, les deux saveurs sont bien présentes et se révèlent mutuellement. Quant à la cristalline d'endive, elle apporte à elle seule l'amer et le sucré.

Pour une mousse au chocolat plus légère, j'ai pris l'habitude de ne mettre qu'un jaune d'œuf

Recette proposée par Lætitia sur son blog www.cdubeau.com