

MOUSSE CHOCO-GUIMAUVE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Épatez vos invités avec cette variation à la traditionnelle gâterie dégustée autour d'un feu de camp!

Ingrédients

Pour la mousse au chocolat :

- 2 tasses (500 ml) de crème à fouetter 35 %
- ¼ tasse (60 ml) de poudre de cacao
- 2 c. à table (30 ml) de sucre à glacer

Pour le glaçage à la guimauve :

- 4 gros blancs d'œuf
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé
- ½ c. à thé (2,5 ml) de crème de tartre
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- Torche culinaire (facultatif)

Pour les garnitures :



MOUSSE CHOCO-GUIMAUVE | 2

- Biscuits Graham à émietter sur le dessert et un morceau à utiliser comme cuillère
- Copeaux de chocolat d'une barre de chocolat au choix

Préparation

Pour préparer la mousse au chocolat :

1. Verser la crème à fouetter dans un grand bol. Ajouter la poudre de cacao et le sucre à glacer.
2. À l'aide d'un mélangeur à main, battre le mélange pendant plusieurs minutes, jusqu'à ce que la crème commence à mousser et à épaissir. Lorsque le mélange est crémeux, mais ferme et qu'il maintient sa forme, il est prêt.
3. Verser la mousse dans huit petits verres de services (six si on sert des portions plus grosses).

Pour faire le glaçage à la guimauve :

1. Placer les blancs d'œuf, le sucre, la crème de tartre et la vanille dans un bain-marie. On peut utiliser un bol résistant à la chaleur au lieu du bain-marie. Déposer le bol au-dessus d'une casserole remplie de quatre pouces d'eau frémissante.
2. Fouetter les ingrédients constamment pendant environ cinq minutes. Le mélange commencera à devenir plus liquide et sera prêt lorsqu'un thermomètre instantané atteint 160 °F (71 °C) ou lorsque le mélange est lisse quand on le frotte entre les doigts et le pouce.
3. Retirer le bol de la chaleur ou transférer le mélange dans un batteur sur socle. Si on se sert d'un bol, utiliser un mélangeur à main et fouetter le mélange pendant huit à dix minutes à haute vitesse. Si on se sert d'un batteur sur socle, utiliser de l'accessoire fouet et fouetter pendant cinq à huit minutes à haute vitesse. Le glaçage est prêt lorsque des pics fermes et brillants commencent à se former et que le glaçage semble plus épais.
4. Verser le glaçage dans une poche à décorer ou un sac Ziplock pour le congélateur.
5. Couper un petit trou à l'extrémité de la poche à décorer. Faire une torsade de glaçage sur le dessus de la mousse au chocolat.
6. Facultatif : Utiliser une torche culinaire pour donner l'effet et le goût d'une guimauve grillée au glaçage.
7. Parsemer chaque dessert de biscuit Graham concassé et de copeaux de chocolat.

MOUSSE CHOCO-GUIMAUVE | 3

8. Insérer un morceau de biscuit Graham dans chaque verre de service. Le plus génial dans tout ça? Le biscuit Graham sert de cuillère comestible! Déguster!