

## Mousse au chocolat à l'huile d'olive



**Temps de préparation :** 20 min

**Temps de repos :** 24 h

**Difficulté :** facile

### Liste des ingrédients

- 200 g de chocolat noir 75 %,
- 50 g de beurre salé à température ambiante,
- 1 c. à s. d'huile d'olive extra vierge,
- 6 ou 7 blancs d'œufs (selon la taille) à température ambiante,
- 4 jaunes d'œufs à température ambiante,
- 40 g de sucre en poudre

### Etape 1 : le chocolat

Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie très doux, sans remuer. Dès que le chocolat est fondu, incorporer le beurre salé pour qu'il fonde, puis l'huile d'olive, et bien lisser le mélange. Laisser refroidir.

### Etape 2 : les blancs en neige

Blanchir les jaunes avec le sucre en fouettant, puis y incorporer le chocolat. La texture doit être lisse et homogène. A l'aide d'une grosse cuillère en bois, ajouter une cuillerée de blancs pour détendre le chocolat, puis incorporer délicatement les blancs en neige.

Réserver au réfrigérateur de trois heures à une nuit. Préparée la veille, la mousse sera encore meilleure et les arômes du chocolat et de l'huile d'olive plus intenses.

### Etape 3 : le service

Servir avec des cigarettes russes et ajouter un filet d'huile d'olive fraîche pour exhaler les arômes du chocolat.

**Recette d' Emmanuelle Dechelette, Présidente de l'association CULTURE OLIVE**