

# DESSERT À L'ASSIETTE: MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE ET MERINGUE ITALIENNE À LA BERCE

 CUISINE SAUVAGE

## Ingédients pour 6 assiettes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	100 g
chocolat noir haché	250 g
blanc d'oeufs	8 pce
sel fin	
Sucre S2	470 g
Jaunes d'oeuf	2 pce
beurre en dés	50 g
farine de froment	50 g
Poudre d'amandes	50 g
fruits de berce frais	165 g
eau	1 100 g
Jus de citron	35 g
Agar agar	4 g
jeunes tiges de berce	10 pce

## Préparation

1. Les grammages renseignés dans le mode opératoire ci-dessous sont prévus pour 6 assiettes

- 
2. Mousse au chocolat 100 g de crème fraîche 250 g de chocolat noir haché 6 blancs d'oeufs 1 pincée de sel 40 g de S2 2 jaunes d'oeufs Porter la crème à ébullition. Verser la crème chaude sur le chocolat haché. Mélanger et laisser le chocolat fondre complètement afin d'obtenir une ganache bien lisse.

Monter les blancs d'oeufs. Lorsqu'ils commencent à être en neige, ajouter le sucre S2 en plusieurs fois.

Incorporer les jeunes œufs dans la ganache. Verser le mélange au chocolat sur les blancs d'oeufs

Dessert à l'assiette: mousse au chocolat, crumble et meringue italienne à la berce Page 1 / 2  
révision 0

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,

[https://cuisinesauvage.org/recipe/dessert-a-lassiette-mousse-au-chocolat-crumble-et-meringue-ita- lien
lienne-a-la-berce/](https://cuisinesauvage.org/recipe/dessert-a-lassiette-mousse-au-chocolat-crumble-et-meringue-italienne-a-la-berce/)

2015-2026

montés et mélanger de bas en haut. Réserver au frais pendant au moins 1 heure.

---

3. Crumble amande et fruits de berce : 50 g de beurre 50 g de sucre S2 50 g de farine 50 g de poudre d'amande 15 g de fruits de berce broyées sel Tout mélanger du bout des doigts. Cuire 15/20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

---

4. Jus de fruits de berce : 150 g fruits de berce 1000 g d'eau

---

5. Sirop de fruits de berce : 500 g de jus de berce 250 g de sucre S2 35 g de jus de citron Porter à légère ébullition pendant 10/15 minutes. Filtrer.

---

6. Gel de fruits de berce : 250 g de sirop de fruits de berce 150 g de jus de fruits berce 4 g d'agar agar Porter le tout à ébullition pendant 1 minutes. Débarrasser sur une plaque et laisser prendre. Mixer pour obtenir un gel lisse.

---

7. Tiges de berce confites : 50 g de S2 100 g d'eau Tiges de berce coupées finement Laisser confire les tiges de berce 5 minutes dans le sirop frémissant.

---

8. Meringue italienne aux graines de berce : 25 g de sirop de fruits de berce 60 g de sucre S2 2 blanc d'oeufs 20 g de sucre S2 Cuire le sirop et le sucre S2 jusqu'à 120°C. Pendant ce temps, monter les blancs d'oeufs en neige avec les 20 g de sucre S2. Ajouter le sirop à 120°C sur les blancs montés, tout en continuant de fouetter, et jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Réserver dans une poche à douille, au frais.

---

9. Montage : a. Dresser, à l'aide d'une poche à douille, la mousse au chocolat. b. Dresser, à l'aide d'une poche à douille, la meringue italienne. c. Ajouter des pointes de gel de berce. d. Ajouter le crumble. e. Décorer avec des tiges de berce confites.

---