

Dreamy Chocolate Mousse

with Crunchy Cocoa Clusters

120 Minutes

Start here

Before starting, gather all required baking tools.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, spatula, large bowl, parchment paper, small pot, measuring cups, large non-stick pan, whisk

Ingredients

	2 Person
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
Cream	237 ml
Graham Cracker Crumbs	½ cup
Cocoa Powder	¼ cup
Honey	1 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Make ganache

- Place **chocolate chips** in a medium metal bowl.
- Add **¼ cup cream** to a small pot. Bring to a simmer over medium heat.
- Once simmering, remove from heat. Pour **cream** over **chocolate chips**.
- Let sit without stirring for 1 min.
- Using a spatula, stir gently until combined.
- Let **chocolate mixture** cool to room temperature, 10 min. (**NOTE:** Do not put in the fridge to cool.)



Make crunchy cocoa clusters

- Melt **2 tbsp butter** in a large non-stick pan over medium heat.
- Add **graham cracker crumbs** and **½ tsp salt**. Cook, stirring often, until **graham cracker crumbs** are toasted, 3-4 min.
- Add **honey**, then stir to combine.
- Add **2 tbsp cocoa powder**. Stir until **mixture** is fully coated, 1 min.
- Remove from heat, then transfer **mixture** to the parchment-lined plate. Place in the fridge to cool completely.



Make mousse

- Meanwhile, add **remaining cream** to a large bowl. Using an electric mixer or whisk, beat **cream** until stiff peaks form, 2-3 min.
- Gently fold **whipped cream** into **cooled chocolate mixture** using a spatula. (**TIP:** To fold, start at the centre of the bowl, then cut straight down the centre with your spatula all the way to the bottom of the bowl. Scrape along the bottom of the bowl towards you, continue up the side and scoop the mixture over the top.)
- Divide **mousse** between glasses or small bowls.
- Place in the fridge to set for 2 hrs.
- Meanwhile, line a plate with parchment paper. Set aside.



Finish and serve

- Using your hands, break **crunchy cocoa clusters** into pea-sized pieces.
- Remove **mousse** cups from the fridge, then sprinkle **crunchy cocoa clusters** over top.
- Serve immediately or refrigerate until ready to serve.

Divine mousse au chocolat

avec bouchées de cacao croustillantes

120 minutes

D'abord

Avant de commencer, rassembler le matériel requis.

Matériel requis

Bol moyen en métal, cuillères à mesurer, spatule, grand bol, papier parchemin, petite casserole, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse
Crème	237 ml
Miettes de biscuits Graham	½ tasse
Poudre de cacao	¼ tasse
Miel	1 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire la ganache

- Dans un bol moyen en métal, ajouter les **pépites de chocolat**.
- Dans une petite casserole, ajouter **¼ tasse de crème**. Porter à légère ébullition à feu moyen.
- Retirer du feu. Verser la **crème** dans le bol contenant les **pépites de chocolat**.
- Laisser reposer pendant 1 min, sans mélanger.
- À l'aide d'une spatule, mélanger délicatement jusqu'à consistance homogène.
- Laisser reposer le **mélange de chocolat** pendant 10 min, jusqu'à ce qu'il atteigne une température ambiante. (**REMARQUE** : Ne pas réfrigérer.)



Faire les bouchées de cacao

- Fondre **2 c. à soupe de beurre** dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **miettes de biscuits** et **¼ c. à thé de sel**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **miettes de biscuits** soient grillées.
- Ajouter le **miel**, puis bien mélanger.
- Ajouter **2 c. à soupe de poudre de cacao**. Mélanger pendant 1 min, jusqu'à ce que les **bouchées** soient bien enrobées. Retirer la poêle du feu.
- Transférer les **bouchées** sur l'assiette préparée, puis réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.



Faire la mousse

- Entre-temps, dans un grand bol, ajouter le **reste de la crème**. Avec un batteur électrique ou un fouet, fouetter la **crème** de 2 à 3 min, jusqu'à la formation de pics fermes.
- Avec une spatule, incorporer la **crème fouettée** au **mélange de chocolat refroidi** en la pliant délicatement. (**CONSEIL** : Pour plier, commencer au centre du bol en insérant la spatule jusqu'au fond. Racler le fond du bol en déplaçant la spatule vers vous, remonter sur la paroi, puis replier le mélange sur le dessus.)
- Répartir la **mousse** dans deux verres ou deux bols, puis réfrigérer pendant 2 h.
- Entre-temps, recouvrir une assiette de papier parchemin. Réserver.



Terminer et servir

- Avec vos mains, briser les **bouchées de cacao** en morceaux de la taille d'un pois.
- Retirer du frigo les verrines de **mousse**, puis parsemer de **bouchées de cacao**.
- Servir immédiatement ou réfrigérer jusqu'au moment de servir.