

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse di cioccolato nero con galletta di pane olio extravergine d'oliva e sale di Maldon

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Mousse di cioccolato nero con galletta di pane olio extravergine d'oliva e sale di Maldon. Un dolce dagli equilibri dei sapori davvero favolosi!

INGREDIENTI

PANE sottili - 4 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
monocultivar di Olivastra Seggianese - 4
cucchiari da tè

CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

PANNA 350 gr

SALE DI MALDON 2 pizzichi

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Preparete la mousse: scaldate la panna senza portarla al punto d'ebollizione.

Raccogliete in una ciotola il cioccolato fondente, versatevi sopra la panna calda e mescolate affinché il cioccolato possa sciogliersi ed amalgamarsi formando una crema morbida e lucida.



2 Aggiungete due cucchiaini di zucchero alla ganache.



3 Passate il composto attraverso le maglie fitte di un colino, quindi fatelo ricadere all'interno della bottiglia di un sifone che dovrete caricare con la bomboletta d'azoto.



4 Riponete il sifone in frigorifero fino a quando dovete utilizzarlo.

Disponete il pane sui piatti da dessert ed irrorate ciascuna fetta con un cucchiaino di olio monocoltivar di Olivastra Seggianese.

Riprendete il sifone dal frigorifero e realizzate un bel ciuffetto di mousse accanto al pane.

Ultimate il dessert distribuendo qualche fiocchetto di sale di Maldon sulla mousse al cioccolato.

Servite immediatamente il dolce in tavola accompagnandolo da un bel bicchiere di birra del Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli non filtrata.