

A l'approche des fêtes Deck & Donohue et Justin Kent, chef du Milagro proposent une recette de mousse au chocolat à la Makkuro, bière intense aux saveurs torréfiées.

La bière Makkuro de Deck & Donohue : pour cette version XO extra Porter, Deck & Donohue élève cette bière brassée en 2019 pendant 2 ans, dans des barriques de Cognac. La barrique avait précédemment contenu le Umami gin de Audemus Spirits pour une complexité végétale encore renforcée. Une bière noire de dégustation, dense et corsée, presque liquoreuse. Un caractère torréfié, des notes de noix fraîche et une pointe de fraîcheur mentholée.



300g 66% chocolat  
150g de beurre  
60 cl de bière Makkuro en remplacement de l'expresso double shot  
220g de blancs d'oeufs  
Une pincée de fleur de sel

Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie.  
Une fois fondus, ajouter la bière et incorporer dans le mix de chocolat.  
Laisser refroidir quelques minutes.

Pendant ce temps, montez les blancs en neige, ajoutez une pincée de sel puis, incorporez le chocolat.  
Une fois que tout est réuni, transférez la mousse dans un récipient et placez au réfrigérateur pendant 3 heures.

Servir avec du sel de Maldon saupoudré et un filet d'huile d'olive.





Ce dessert est à retrouver à la carte du restaurant Le Milagro - 85, avenue Bosquet - 75007 Paris  
[Les images HD sont disponibles sur ce lien](#)