

Verrine de mousse au chocolat blanc et mûres

Préparation 30 mn

Cuisson 20 mn

Réfrigération 4 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour le biscuit :

75 g de noisettes en poudre

30 g d'amandes en poudre

70 g de sucre glace

3 blancs d'œufs

15 g de sucre

Pour la mousse :

200 g de chocolat blanc

3 œufs, blancs et jaunes séparés

3 feuilles de gélatine

25 cl de crème liquide entière très froide

30 g de sucre

Pour la compote :

J'ai augmenté les proportions car celles données étaient trop justes :

750 g de mûres

1 citron

100 g de sucre

4 c à s de liqueur de mûres ou de cassis

Préparation du biscuit :

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Mélanger amandes, noisettes et sucre glace. Monter les blancs en neige ferme, et ajouter le sucre à mi-parcours. Incorporer délicatement, en plusieurs fois, les blancs au mélange amandes, noisettes.

Étaler ce mélange sur la plaque et cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 mn environ. Je vous conseille de surveiller la cuisson. Le biscuit doit être légèrement et uniformément doré.

Laisser refroidir le biscuit et découper à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce des cercles du diamètre des verres.

Préparation de la compote :

Mélanger 500g de mûres avec le jus du citron et le sucre soit 100 g.
Faire cuire 5 mn en remuant l'ensemble puis ajouter la liqueur et
laisser refroidir.

Préparation de la mousse au chocolat blanc :

Faire ramollir les feuilles de gélatine quelques mn dans de l'eau froide.
Faire chauffer 5 cl de crème et lui ajouter la gélatine égouttée et
essorée, bien mélanger.

Faire fondre le chocolat blanc coupé en petits morceaux au B.M. et hors
du feu ajouter la crème à la gélatine puis les jaunes d'oeufs. Bien
mélanger.

Monter le reste de crème très froide en chantilly dans un saladier lui
même très froid, ainsi que les blancs en neige avec le sucre. Incorporer
chantilly puis blancs en neige au chocolat.

Montage des verrines :

Remplir les verres en alternant biscuits, compote de mûres, mûres
fraîches restantes et mousse au chocolat blanc. Décorer de mûres
fraîches .

Réfrigérer 4 h.

Au dernier moment, si vous en avez, ajouter quelques feuilles de
menthe pour la déco.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>