



## MOUSSE AU CHOCOLAT ALLEGEE : VERRINES ACIDULEES AUX 2 MOUSSES



**A réalisez la veille de la dégustation**

**Mousse Tanariva** : 78g de fèves Tanariva, 1g de gélatine, soit  $\frac{1}{2}$  feuille, 50g de lait, 100g de crème fleurette entière.

Trempez la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites fondre le chocolat au bain-marie, en même temps portez le lait juste à ébullition et y dissoudre la gélatine essorée. Versez  $\frac{1}{3}$  du lait sur le chocolat et réalisez une émulsion à la maryse ou au fouet pour obtenir une texture lisse et brillante. Ajoutez le reste du lait en 2 fois, toujours en émulsionnant. Quand le mélange est à environ  $35/40^{\circ}$  incorporez la crème montée mousseuse. Selon l'utilisation, coulez dans les coupelles pour une simple mousse, coulez et surgelez pour un entremets, ou comme ici laissez prendre au réfrigérateur pour pocher ensuite sur la gelée.

**Mousse Ivoire** : Même processus, mêmes proportions de liquides mais en utilisant 93 g de fèves Ivoire. Après avoir incorporé la crème mousseuse, ajoutez le zeste d' $\frac{1}{2}$  citron vert et une goutte d'huile essentielle de gingembre.

**Gelée passion citron maison**: 100g de jus de citron, 75g de pulpe de passion, 75g d'eau minérale, 50g de sucre, 1 feuille  $\frac{1}{2}$  de gélatine soit 3g. Portez à ébullition le jus la pulpe l'eau et le sucre. Laissez bouillir 1 bonne minute puis incorporez la gélatine préalablement ramollie et essorée. Versez au fond des contenants choisis et faites prendre au réfrigérateur

**Finition**. Quand la ou les mousses sont prises, les pocher sur la gelée, et décorez.

