



VERRINES ABRICOT PASSION



La gelée : 800g de beaux bergerons bien murs compotés 10mn avec une noisette de beurre, les graines d'une gousse de vanille et un peu de sucre. Egoutter les abricots, les réserver pour un autre usage et récupérer environ 250g de jus. Ramollir dans beaucoup d'eau froide 2 feuilles de gélatine, l'essorer et le faire fondre dans le jus chaud. Coulez au fond des verres choisis. Laisser prendre au réfrigérateur pendant la confection de la mousse.

La mousse : 100g de couverture Ivoire, 1 feuille de gélatine, 50g de lait frais entier, 100g de crème fleurette entière, 50g de jus ou pulpe de passion.

Ramollir la gélatine, l'essorer puis la dissoudre dans le lait bouillant. Fondre le chocolat au bain-marie et y ajouter le lait en 3 fois en émulsionnant à la maryse énergiquement pour obtenir une texture lisse et brillante. Ajouter alors le jus de passion. Monter la crème en chantilly mousseuse et l'incorporer au mélange. Laisser durcir un peu au réfrigérateur, puis à l'aide d'une poche à douille, remplir les verrines. Réserver au frais et décorer au moment de servir avec qq. grains de fruits de la passion et un petit morceau d'abricot par exemple.

