

Fées Mains by Marjorie



Mousse au chocolat, crème de verveine et abricots poêlés :

Pour 4 à 6 personnes :

Pour la mousse au chocolat : 200g de chocolat noir - 4 œufs - 15cl de crème liquide - 20g de sucre en poudre - 1 pincée de sel ou 1 pointe de couteau de crème de tartre

Casser le chocolat en petits morceaux. Porter la crème à ébullition.

Hors du feu, ajouter les morceaux de chocolat et lisser. Ajouter les jaunes d'œufs un par un en mélangeant la préparation.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel ou la pointe de couteau de crème de tartre puis ajouter progressivement le sucre.

Incorporer délicatement et progressivement les blancs en neige à la préparation chocolatée.

Verser la mousse au chocolat dans des verrines.

Réserver une nuit au réfrigérateur.

Pour la crème de verveine : 190g de crème – 190g de lait – 20g de feuilles de verveine – 75g de sucre – 3 jaunes d'œufs – 1,5 feuille de gélatine

Faire ramollir la feuille et demi de gélatine dans un bol d'eau froide.

Mixer les feuilles de verveine lavées et séchées avec la crème et le lait jusqu'à la dissolution des feuilles de verveine. Porter ce mélange à ébullition puis le passer au chinois.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement puis ajouter la crème de verveine.

Faire cuire la préparation à 85°C en remuant à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Ajouter la gélatine essorée. Remuer sur le feu et verser la préparation d'un récipient. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur 4h.

Pour les abricots poêlés : 8 abricots – 10g de beurre – 4CàS de cassonade

Laver et sécher les abricots. Les ouvrir en deux, les dénoyauter et couper chaque moitié en deux,

Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la cassonade à feu doux. Ajouter les morceaux d'abricots et les faire revenir 5 à 10mn.

Laisser refroidir ou tiédir avant de dresser les verrines

Pour le montage : *Repartir la crème de verveine sur la mousse au chocolat pour chacune des verrines puis dresser les abricots poêlés.*

Déguster de suite.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>