



Mousses Crousti Passion



La recette : pour 4 cercles de 6cm de diamètre

Le croustillant : fondre au bain-marie 30g de couverture lactée Jivara, ajouter en remuant 50g de praliné fruité Valrhona et 35g de gavottes. Mouler au fond des cercles. Cristalliser au frigo.

Le crémeux passion : - ou tout autre parfum selon les goûts- porter à ébullition en fouettant, 8cl de lait, 1 jaune d'oeuf, 1cc de maïzena et 20g de sucre. Laisser épaissir puis incorporer hors du feu 1/3 de feuille de gélatine ramollie et essorée et 30g de pulpe de passion. Quand le mélange est à 35° y ajouter 20g de beurre, lisser. Répartir sur les fonds croustillants, réserver au frigo pendant la confection de la mousse.

La mousse légère : Fondre au bain-marie 60g de couverture guanaja, dissoudre dans 50g de lait bouillant 1/3 de feuille de gélatine ramollie et essorée, et réaliser une émulsion en ajoutant en 3 fois le lait chaud au chocolat fondu. Incorporer délicatement 100g de crème fleurette montée en chantilly mousseuse.

Verser la mousse sur les crémeux, remettre le tout au froid. pendant 6heures minimum

Décorer quand la mousse est prise, enlever délicatement le cercle et le rhodoïd
Voir les photos