



CHOCOLAÏT A LA GELEE DE CITRON VERT



Pour 6 personnes:

Pour la crème:

30 cl de crème liquide (15 + 15)
300 g de chocolat au lait (en pistoles, c'est plus facile)
Le zeste râpé de 2 citrons verts
Quelques morceaux de dacquoise ou de sablés concassés

Pour la gelée de citron vert:

Le jus des 2 citrons
1 verre d'eau
Sucre en poudre à votre convenance (j'en ai mis 50 g)
1 feuille de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide

La crème:

Si vous n'avez pas de pistoles de chocolat, le râper ou le casser en petits morceaux
Porter la moitié de la crème à ébullition avec les zeste de citron.
Dès qu'elle bout, couper le feu et ajouter le chocolat en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème soit homogène.
Battre la crème en chantilly assez ferme et quand le mélange est froid, mélanger délicatement le chocolat petit à petit en soulevant bien la masse pour que le mélange reste aéré.
Répartir dans des verres en mettant une couche de brisures de gâteau entre 2 couches de mousse.
Réserver au froid.

La gelée:

Chauffer ensemble, l'eau, le jus de citron et le sucre, à ébullition, mettre la gélatine et remuer pour la dissoudre complètement. Laisser refroidir Lorsqu'elle est froide mais non prise et verser sur le dessus du chocolait. Remettre au froid.