



VERRINES CREME MENTHOLEE MOUSSE EPICEE



Crème mentholée : 40g de menthe fraîche du jardin, 1/4 de litre de lait frais entier, 2 jaunes d'oeufs, 70g de sucre, 50g de Get 27, 1 feuille 1/2 de gélatine ramollie à l'eau froide.

Infuser la menthe dans le lait froid pendant 1 heure. Filtrer et ajouter le Get 27. Porter à ébullition, verser sur les jaunes préalablement blanchis avec le sucre. Reporter sur le feu et cuire comme une crème anglaise - 82°/84°-, ajouter la gélatine essorée.

Mousse Ivoire : 100g de fèves Ivoire, 50g de lait frais entier, 1/2 feuille de gélatine, 100g de crème fleurette entière.

Fondre le chocolat au bain marie. Faire bouillir la crème. Y incorporer la gélatine essorée et émulsionner en 3 fois. Monter la crème en chantilly mousseuse, y incorporer le mélange précédent.

Mousse épicée : 48.5g de Xocopili, mêmes proportions de lait, gélatine et crème, même processus de réalisation

Dressage : Couler la crème mentholée au fond des contenants choisis et laisser prendre au réfrigérateur.

Ajouter une couche de mousse et bloquer au froid.

Ajouter éventuellement une couche de mousse différente et bloquer au froid à nouveau. A la sortie du congélateur, réserver une heure au réfrigérateur avant de consommer.