



Verrines gelée de chocolat à la réglisse, mousse de poires

### Ingrédients pour 8 verrines

#### Gelée au chocolat

- 100 g chocolat très noir
- 20 cl eau
- 1 c à café poudre de réglisse
- 1 c à café agar agar

#### Mousse de poires

- 5 poires mûres et juteuses
- 50 g sucre Muscovado
- 2 blanc d'œufs en neige ferme
- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 c à soupe eau

#### Préparer la gelée de chocolat.

Faire chauffer l'eau dans une casserole à feu doux, y dissoudre le chocolat coupé en petits morceaux tout en remuant. Attention le feu doit être doux !!! Verser en pluie l'agar agar tout en fouettant et laisser chauffer 30 secondes. Eteindre le feu, laisser un peu tièdir et verser une couche de gelée au chocolat dans chaque verrine. Mettre au frais jusqu'à ce que la gelée prenne.

#### Préparer la mousse de poires

Peler et épépiner les poires. Couper les poires en petits morceaux dans une casserole avec la cuillère d'eau, ajouter le sucre Muscovado, remuer et faire cuire à feu moyen pendant environ 10 ou 15 minutes. Laisser tièdir et mixer finement. Mettre au froid.

Sortir les verrines du froid.

Monter les blancs en neige ferme en les serrant avec le sucre glace. Incorporer délicatement les blancs en neige dans la purée de poires à l'aide d'une maryse.

Verser la mousse de poires délicatement sur la couche de gelée de chocolat, égaliser la surface, décorer avant de servir rapidement.

#### Nota

Le sucre Muscovado est un sucre non raffiné à la saveur particulière de réglisse, il parfume beaucoup les desserts et est très délicat dans les yaourts.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>