

Mousses crémeuses au chocolat et compotée de cerises au sésame



(pour 2)

Pour la mousse :

100 g de chocolat noir aux pépites de cerises et sésame caramélisé
10 cl de crème liquide allégée
10 cl de lait d'amandes
1 oeuf
½ bouchon de rhum
15 g de sucre semoule
¼ de sachet de sucre vanillé

Cassez le chocolat en petits morceaux dans un saladier. Portez le mélange lait et crème à ébullition. Versez-le sur le chocolat et mélanger jusqu'à ce que celui-ci soit fondu. Ajoutez le rhum.

Séparez les blancs des jaunes. Battez le jaune avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez doucement le chocolat et mélangez bien. Montez le blanc en neige et incorporez délicatement au mélange.

Pour la compotée de cerises :

1 tasse de cerises noires congelées
1 c.à.c. de sucre
½ bouchon de Porto
2 c.a.s. de graines de sésame

Dans une casserole, faites dégeler puis compoter les cerises avec le sucre et le Porto. Lorsque les cerises commencent à compoter, ajoutez les graines de sésame et laissez réduire.

Déposez les cerises au fond d'une coupe. Recouvrir de mousse au chocolat et placer au réfrigérateur pour au moins 6 h. Servez frais.