

DOMES CHOCO/PASSION



INGREDIENTS (pour une dizaine de petits dômes)
(j'ai utilisé les empreintes demi-sphères Flexipan)

- **Pour le biscuit cuillère** : 2 œufs, 60 g de sucre en poudre, 50 g de farine, 15 g de maïzena, sucre glace
- **Pour la mousse de fruits de la passion** : 150 g de pulpe de fruits de la passion, 60 g de sucre, 15 cl de crème fraîche liquide, 2 feuilles de gélatine de 2 g
- **Pour la coque chocolat** : 50 g de chocolat noir, 1 cuillère à soupe d'eau

Préparation du biscuit : préchauffez le four à 180°. Séparez les jaunes des blancs, battez les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance meringuée. Incorporez aux blancs meringués les jaunes d'œufs en mélangeant délicatement à la spatule. Ajoutez ensuite la farine et la Maïzena tamisées ensemble. Mélangez toujours délicatement afin de préserver l'émulsion. Étalez la préparation sur une toile pâtissière. Faire cuire 10 à 12mn à 180°C. Laissez refroidir.

Préparation de la mousse : faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 mn environ. Faites tiédir un peu de purée de fruits. Essorez la gélatine et incorporez la hors du feu à la purée de fruits chaude. Ajoutez l'autre moitié de purée non chauffée afin de refroidir l'ensemble. Battez la crème fraîche au fouet jusqu'à une consistance mousseuse, puis incorporez à la purée gélifiée froide. Mélangez à la spatule délicatement. Réservez au frais

Chauffez au bain marie le chocolat cassé en morceaux avec un peu d'eau. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez l'intérieur des empreintes. Laissez durcir et renouvelez l'opération.

Une fois le chocolat durci, remplissez de mousse de fruits quasiment jusqu'en haut des empreintes. A l'aide d'un découpoir, coupez des ronds de la taille des empreintes et posez ces disques de biscuit sur la mousse de fruits. Laissez durcir au moins une heure au congélateur.

Démoulez délicatement et servez décorez d'un coulis de fruits ou de chocolat...

