

Mousse au chocolat blanc coulis passion



Préparation : 30 mn

Cuisson : 3 mn

Repos : 2 h minimum

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 fruits de la passion

2 c à s de sucre

1 c à c de jus de citron vert

1 gousse de vanille

125 g de chocolat blanc pur beurre de cacao

180 g de crème liquide entière

Hacher le chocolat. Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat. Bien mélanger et laisser refroidir à température ambiante. Mettre le mélange dans un siphon en le filtrant (je l'ai mis tiède) et visser le couvercle du siphon. Insérer une cartouche de gaz et secouer bien, puis placer le siphon en l'allongeant ou tête en bas au frais 2 h minimum.

Couper les fruits de la passion en 2 et récupérer la pulpe et les graines de 5 fruits avec une petite cuillère et juste la pulpe des 7 autres en filtrant la pulpe pour retirer les graines.

Placer la pulpe recueillie de tous les fruits dans une petite casserole, ajouter le jus de citron vert, la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur et grattée et cuire 3 mn à feu moyen. Laisser refroidir et mettre au frais.

Au moment du service répartir la pulpe de fruits de la passion dans les verrines (je l'ai fait avant le repas et mis les verrine au frais). Secouer le siphon et recouvrir les coulis passion de mousse au chocolat blanc en actionnant le siphon tête en bas. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>