2ème prix
Catégorie
Loisirs
Dessert

DUO DE MOUSSES

Recette d'Elise

INGRÉDIENTS

- 450 g de pommes
- 70 g de pain d'épices
- 100 g de chocolat à dessert
- 10 cl de crème fluide entière
- 1 oeuf
- 20 cl de crème d'amande
- 10 g de gingembre frais
- 45 g de sucre blond
- 20 g de sucre glace
- 20 g de poudre de noisettes
- Jus de citron

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de repos : au moins 4 heures

PRÉPARATION

Compote de pommes (à faire la veille) :
Mettre les pommes épluchées et coupées en dès dans une casserole avec 30g de sucre et quelques gouttes de jus de citron. Couvrir à hauteur d'eau. Cuire, mixer puis réserver au frais.

Mousse de pain d'épices :
Dans un bol, mettre la crème d'amande, le pain d'épices et 15g de sucre. Mixer le tout et ajouter un jaune d'oeuf. Monter le blanc en neige et ajouter 10g de sucre glace quand le blanc commence à s'épaissir. Incorporer les blancs au reste de la préparation. Réserver au frais.

Croquant au chocolat :
Faire fondre 100g de chocolat au bain-marie et ajouter la poudre de noisettes. À l'aide d'un papier film, disposer dessus le mélange afin de former des galets. Réserver au frais quelques minutes pour durcir les palets.

Crème fouettée :
Battre la crème liquide avec le gingembre râpé et 10g de sucre glace. Incorporer la crème fouettée à la compote.

Dans une verrine, disposer une couche de mousse de pommes, un palet au chocolat, une couche de mousse de pain d'épices et un palet sur le dessus.

Temps de repos conseillé avant de servir : 6 h.