



Mousse au chocolat blanc craquante et fruits exotiques

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de repos : 2h + 2h

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes (selon la taille des verrines)

Ingrédients

- 1 tablette de chocolat blanc (180 g)
- 6 œufs moyens extra frais
- 20 g de sucre blanc
- 2 barquettes de trio de fruits exotiques C'Zon (500 g de mangue, papaye et ananas coupés)
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1 cuillère à café de rhum

Pour le craquant

- ½ paquet de crêpes dentelle (60 g)
- 150 g de praliné
- 50 g de chocolat blanc

Matériel

- 4 à 6 verres, coupes ou bols
- 1 batteur ou 1 robot pour monter les blancs en neige
- Papier sulfurisé ou moule en silicone format A4 ou plus.

A faire 2 h avant la mousse

1. Réaliser le craquant. Réduire en miettes les crêpes dentelles.
2. Faire fondre au bain-marie le chocolat blanc avec le praliné. Ajouter ensuite les crêpes dentelles. Etaler dans un moule en silicone en fine couche (moins d'1/2 cm) ou dans un moule recouvert d'une feuille de papier sulfurisé et mettre au congélateur pendant 2 h.
3. Sortir du congélateur et mettre sur une planche en bois la plaque de craquant. A l'aide d'un gros couteau, couper de manière à obtenir de petites pépites irrégulières.

Réaliser la mousse au chocolat

1. Faire fondre le chocolat blanc en le coupant en morceau, au bain-marie (ou par tranche de 30 s à 350 W au micro-onde, en remuant entre chaque).
2. Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes.
3. Monter les blancs en neige en commençant à vitesse basse-moyenne et en augmentant progressivement : quand ils deviennent mousseux, ajouter les 10 g de sucre blanc pour serrer les blancs. Ne pas les monter fermes mais plutôt au "bec d'oiseau" (on arrête le batteur quand les blancs font un bec au bout du fouet).
4. Mélanger les jaunes avec le chocolat au fouet manuel. Ajouter 1/3 des blancs vigoureusement au fouet.
5. Prendre ensuite une spatule en silicone et ajouter délicatement cette fois-ci les 2/3 restant en 2 fois et en incorporant bien les blancs. Mettre ensuite les pépites craquantes, mélanger délicatement et moins de 30 sec. Verser la mousse de chocolat craquante dans les verres ou les coupes et mettre au pendant minimum 2 h.

Réaliser les fruits poêlés

1. Dans un bol en verre, faire chauffer le miel d'acacia 15 sec au micro-onde pour le liquéfier. Ajouter 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide et 1 cuillère à café de rhum, puis les fruits exotiques. Bien mélanger.
2. Dans une poêle, faire chauffer à feu moyen 5 à 7 mn les fruits poêlés, le temps qu'ils caramélisent un peu.
3. Servir la mousse bien froide avec les fruits poêlés, tièdes ou froids.

Astuces

La mousse peut être réalisée la veille, elle sera mieux cristallisée et les goûts plus harmonieux. Le repos au frais est impératif.

On peut facilement doubler la quantité de fruits poêlés en les servant à côté de la mousse dans une assiette.

Le praliné se trouve dans les épiceries fines mais vous pouvez remplacer les 50 g de chocolat blanc + les 150 g de praliné par le même poids de chocolat praliné spécial desserts que l'on trouve dans tous les supermarchés.

Cette recette se réalise avec des fruits frais prêts à l'emploi C'Zon disponibles au rayon fruits et légumes en GMS.