



Mousse glacée à la vanille comme un chocolat liégeois

*Une recette de Luc Debove, MOF et Chef Pâtissier Exécutif de l'École
Ducasse Supérieure de Pâtisserie à Yssingeaux*

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la mousse glacée à la vanille

- 150 g de crème liquide à 30% MG
- 80 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 30 g d'eau
- 1 gousse de vanille

Pour la sauce chocolat

- 10 g de cacao en poudre
- 20 g de sucre semoule
- 30 g d'eau

Mousse glacée à la vanille

1. Monter la crème liquide au batteur jusqu'à obtention d'une texture type chantilly.
2. Cuire le sucre avec l'eau à 120°C jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Le verser sur les blancs d'œufs, et monter le mélange jusqu'à l'obtention d'une meringue à bec d'oiseau.
3. Mélanger les deux appareils délicatement, ajouter la gousse de vanille grattée puis réserver au frais pour le montage.

Sauce chocolat

1. Mélanger les 3 ingrédients dans une casserole et porter le tout à ébullition, puis couler un peu de sauce dans les fonds de 4 verrines ou coupes.
2. Répartir la mousse vanille, puis finir avec un peu de sauce chocolat. Selon les goûts, on peut ajouter des noisettes concassées grillées, ou amandes effilées...
3. Réserver au congélateur. Déguster frais.