



MOUSSE AU RHUM ET FRUITS EXOTIQUES

Pour 4 personnes

- 3 Jaunes d'œufs
- 3 Blancs d'œufs
- 120 g Sucre fin
- 6 cs Rhum
- 250 ml Crème entière
- Sel (une pincée)
- 60 g Fruits exotiques confits
- 1 Orange

Recette :

1. Hacher assez fin les fruits confits avec un appareil à couteaux (Moulinex)
Ajouter un cs de rhum
Mélanger et laisser macérer au moins une heure
2. Battre la crème entière en chantilly
3. Ajouter 100 g de sucre fin aux jaunes d'œufs
Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs refroidis
Battre en neige ferme
5. Mélanger doucement avec une spatule les 3 crèmes et tenir l'appareil au frais
6. Ajouter 5 cs de rhum aux fruits confits et mélanger
Juste avant de servir, ajouter doucement les fruits confits au rhum à la crème
7. Garniture : Bien nettoyer la peau de l'orange et y découper des zestes
Découper les zestes en fines lanières
Couper à vif les tranches d'orange
Dans une poêle ajouter 20 g de sucre et les tranches d'orange
Chauffer doucement jusqu'à ce que les morceaux soient confits
Ajouter les zestes et chauffer encore quelques minutes

Présentation :

- Verser la crème aérienne dans des coupes
- Garnir de tranches d'oranges et de zestes confits

Sans ajouter le rhum et les fruits confits, le dessert se conserve 2 à 3 heures au réfrigérateur

Mars 2008: Michel Divorne – Friedrich Zoells – Pierre Venetz