



MOUSSE AUX POIRES SAUCE CHOCO

Pour 6 personnes

- 750 g poires
- 0.5 l eau
- ½ zeste de citron
- 2 cs jus de citron
- 7 feuilles de gélatine
- 2 dl crème
- 1 gousse de vanille
- 3 dl crème à café
- 200 g chocolat noir
- 3 cs eau de vie de poires
- sucre glace et feuilles de menthe

Recette :

1. Peler, épépiner les poires et les couper en dés.
2. Les mettre dans une casserole, ajouter l'eau, le sucre, le jus de citron et son zeste. Cuire doucement à couvert, puis passer le tout au mixer et refroidir.
3. Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, les égoutter, les dissoudre dans 4 cs d'eau bouillante et les incorporer à la purée.
4. Fouetter la crème et l'incorporer à la purée avec l'intérieur de la gousse de vanille. Laisser prendre 4 à 5 heures au réfrigérateur.
5. Pour la sauce au chocolat, porter à ébullition la crème à café, retirer du feu, concasser le chocolat, l'ajouter au liquide et le faire fondre en remuant.
6. Ajouter l'eau de vie de poire et refroidir la sauce.
7. Pour la présentation, saupoudrer le bord de l'assiette de sucre glace et répartir la sauce.
8. Prélever la mousse à l'aide de deux cuillères, façonner deux boules et les poser sur la sauce.
9. Décorer avec les feuilles de menthe.

Décembre 2004,