

Mousse chocolat surprise en millefeuille de coulis de fruits

Préparation plus cuisson 30 mn

Réfrigération : au moins 1 h 30

Congélation environ 2 h

Pour 6 verrines :

Mousse au chocolat :

125 g de chocolat noir (je vous conseille du 60 ou 63 % de cacao)

30 g de beurre

30 g de crème fraîche

2 jaunes d'oeufs

4 blancs d'oeufs

1 c à s de sucre glace

Glaçons de coulis :

15 cl de coulis de framboises

15 cl de coulis d'abricots

15 cl de coulis de kiwi

Préparer les glaçons de coulis en répartissant le coulis dans des bacs à glaçons et mettre au congélateur. Il faut adapter la taille des glaçons en fonction du diamètre des verrines. En fait plutôt que des bacs à glaçons j'ai utilisé des moules à tartelette en silicone du bon diamètre. pour mes verrines. Mettre au congélateur au moins 2 h.

Pour la mousse au chocolat faire fondre le chocolat et le beurre au B.M. ou au micro ondes puis incorporer la crème, les jaunes d'oeufs. Bien mélanger le tout et ajouter les 4 blancs d'oeufs montés en neige très ferme que vous aurez serrés en ajoutant le sucre glace à la fin. Incorporer délicatement en 2 fois les blancs à la préparation au chocolat. Réserver au frigo 1 h 30 au moins pour que la mousse prenne.

Montage des verrines : Quand la mousse au chocolat est prise en garnir une poche à douille. Déposer au fond des verrines un glaçon de coulis et recouvrir d'un peu de mousse, continuer ainsi avec un glaçon de chaque parfum en mettant à chaque fois de la mousse dessus. Mettre les verrines au frigo et les glaçons vont ainsi fondre tranquillement et les coulis seront emprisonnés entre les couches de mousses. Pour servir garnir d'une feuille de menthe et d'une framboise par exemple, ou saupoudrer de poudre de cacao.