

# MOUSSES AU CHOCOLAT BLANC, CŒUR DE GELÉE DE MANGUE

POUR FAIRE DES VRAIS-FAUX ŒUFS DE PÂQUES

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 6 À 8 VERRINES / PRÉPARATION 45 MIN / REPOS 2H



Ingédients pour le faux jaune d'œuf

1 mangue mûre  
50g de sucre cristal  
3 feuilles de gélatine

Ingédients pour le faux blanc d'œuf

180g de chocolat blanc  
200ml de crème fleurette

xxx

## PAS À PAS DE LA RECETTE :

- 1- PLACEZ AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 1H AU MOINS (OU AU CONGÉLATEUR SI VOUS AVEZ MOINS DE TEMPS DEVANT VOUS) UN SALADIER, LA CRÈME FLEURETTE ET LES FOUETS DE VOTRE BATTEUR. LE FROID GARANTIT LE SUCCÈS DE VOTRE CHANTILLY.
- 2- LAYER, ÉPLUCHER VOTRE MANGUE. LA COUPER EN PETITS DÉS, ET LES METTRE DANS UNE CASSEROLE. AJOUTER LE SUCRE ET UN FILET D'EAU. FAIRE COMPOTER À FEU MOYEN PENDANT 20 MINUTES, SANS COUVRIR MAIS EN REMUANT RÉGULIÈREMENT POUR NE PAS QUE ÇA ATTACHE.
- 3- PENDANT CE TEMPS, FAIRE RAMOLLIR LES FEUILLES DE GÉLATINE DANS UN BOL D'EAU FROIDE ET DANS UN AUTRE BOL COUPER LE CHOCOLAT BLANC EN PETITS MORCEAUX.
- 4- FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT BLANC 1 MINUTE 30 AU MICRO-ONDES (500W). REMUER POUR VÉRIFIER QU'IL EST BIEN FONDU. REMETTRE 20 SECONDES SI BESOIN.
- 5- LORSQUE LA COMPOTÉE DE MANGUE EST PRÊTE, ESSORER LES FEUILLES DE GÉLATINE ET METTEZ-LES DANS LA CASSEROLE PUIS MÉLANGER JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT FONDUES. MIXER LE MÉLANGE AU MIXEUR JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PURÉE PARFAITEMENT LISSE. SUR UNE PLAQUE HUILÉE (OU UN SILPAT) ET À L'AIDE D'UNE PETITE CUIILLÈRE, DÉPOSER ALORS DES PETITS TAS BIEN RONDS DE CETTE COMPOTÉE, DE LA TAILLE D'UN JAUNE D'ŒUF, SANS LES ÉTALER. RÉSERVER AU FRAIS.
- 6- SORTIR LA CRÈME, LE SALADIER ET LES FOUETS DU FRIGO. VERSER LA CRÈME DANS LE SALADIER ET BATTRE PENDANT QUELQUES MINUTES, EN MONTANT LA PUISSANCE DE VOTRE BATTEUR PROGRESSIVEMENT, JUSQU'À CE QUE LA CHANTILLY SOIT FERME. ARRÊTER À CE MOMENT-LÀ, POUR NE PAS QU'ELLE DEVIENNE DU BEURRE !
- 7- MÉLANGER DÉLICATEMENT LA MOITIÉ DE LA CHANTILLY AU CHOCOLAT BLANC FONDU, ET QUAND TOUT EST AMALGAMÉ, INCORPORER LE RESTE DE LA CHANTILLY.
- 8- C'EST PRÊT. IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À REMPLIR VOS VERRINES DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, ET DE DÉPOSER AU SOMMET UN FAUX JAUNE D'ŒUF.



♡ VOUS POUVEZ AUSSI UTILISER DES VRAIES COQUILLES D'ŒUF PRÉALABLEMENT LAVÉES ET SÉCHÉES, POUR RENDRE L'ILLUSION PARFAITE ! MIAM !