



DÉLICE DE POIRE

#MOUSSEAUCHOCOLATCHALLENGE

RECETTE



LISTE DES INGRÉDIENTS

- 125 g de chocolat Springli Grand Cru Baracoa, 70% de cacao
- 1 poire Alexandre Lucas
- 1 dl de liqueur Rucolino Amaro
- 125 g de crème entière
- 2 œufs de taille moyenne
- 50 g de sucre
- Une pincée de sel



Letizia Locci

Préparation de la poire marinée (2 jours avant)

1. Deux jours avant de préparer la mousse au chocolat, éplucher la poire, la couper en lamelles et la faire mariner dans la liqueur Rucolino Amaro. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur.

Préparation de la mousse la veille

La mousse au chocolat sera encore meilleure si vous la préparez un jour avant de la servir.

2. Avant de préparer la mousse, faire mijoter légèrement la poire marinée avec 5 g de sucre jusqu'à ce que le liquide épaississe.
3. Une fois refroidie, couper la poire en petits cubes de 3 – 4 mm.
4. Fouetter la crème jusqu'à obtenir une consistance mousseuse – elle ne doit pas être trop ferme. Placer au réfrigérateur.
5. Faire chauffer 2 jaunes d'œufs et 20 g de sucre au bain-marie à environ 40 °C en remuant sans cesse, puis fouetter au batteur pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
6. Ajouter les petits cubes de poire à la mousse de jaunes d'œufs.
7. Faire fondre le chocolat Baracoa au bain-marie en veillant à ce que ni la vapeur ni l'eau ne pénètrent dans le chocolat.
8. Battre séparément les 2 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel et 25 g de sucre.
9. Mélanger la préparation jaunes d'œufs-poire avec le chocolat fondu, puis incorporer complètement la crème fouettée en deux fois. Enfin, incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige.
10. Transvaser la mousse dans un bol, la couvrir et la laisser reposer au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Dressage

11. Pour servir la mousse, former des quenelles avec une cuillère à soupe tiède et les disposer joliment sur une assiette.
12. Garnir de tranches de poires cuites, de décorations en chocolat et de crème selon vos envies.

Nous vous souhaitons un plaisir chocolaté exquis.

Springli