

Verrine de mousse au chocolat au lait sur gelée fondante aux clémentines



Pour 2 verrines entières à la gelée fondante de clémentines et 3 autres verrines 1/3 gelée 2/3 mousse au chocolat au lait:

- 8 clémentines
- 3 g d'édulcorant (que vous pouvez remplacer par 30 g de sucre)
- 2 g d'agar agar
- 3 cs de Quercy des Iles Produits Régionaux
- 150 g de chocolat au lait
- 15 cl de crème liquide

Préparer d'abord la gelée fondante: presser les clémentines et mettre le jus recueilli dans une casserole avec l'édulcorant et l'agar agar. Porter à ébullition et laisser cuire 1 à 2 min.

Laisser tiédir avant de rajouter le Quercy des Iles.

Remplir 2 verrines entières puis 3 autres au premier tiers. Placer au frais.

Râper le chocolat au lait et le placer dans un saladier. Porter la crème à ébullition et la verser encore bouillante sur le chocolat. Couvrir le saladier une minute puis mélanger de façon à obtenir une préparation bien lisse.

Laisser refroidir avant de remplir un siphon de 50 cl. Mettre une cartouche de gaz et secouer. Retirer la cartouche de gaz et placer au réfrigérateur quelques heures.

Pour servir les verrines entières de gelée fondante aux clémentines, râper un peu de chocolat noir ou au lait.

Pour les autres, servir avec un dôme de mousse au chocolat au lait.

