

MOUSSES DE CHOCOLAT BLANC "TRUFFEE" AUX JUS D'AGRUMES



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 10 cercles à mousse d'environ 6 cm de diamètre:

20 cl de crème fleurette

200 g de chocolat blanc (Satin de Barry Caillebaut ou couverture ivoire de Valrhona)

1 càc d'huile aromatisée à la truffe

10 sablés bretons du même diamètre que les cercles (maison si possible)

3 càs de confiture de mandarine ou de gelée de citron

Le jus d'une orange

Quelques copeaux de chocolat noir fait avec un épluche-légumes

La mousse:

Faire fondre le chocolat blanc en pistoles ou râpé au bain-marie ou, comme moi en 2 ou 3 impulsions de 30 secondes au micro-ondes. Ajouter la cuillère d'huile et remuer pour avoir une crème bien lisse.

Au batteur, monter la crème bien froide en chantilly et dès qu'elle est ferme (elle forme des becs d'oiseau dans les branches du fouet), incorporer délicatement le chocolat fondu en 3 ou 4 fois. Réserver à température ambiante.

Le jus d'agrumes:

Dans une casserole, chauffer la confiture avec le jus de l'orange, bien mélanger et laisser refroidir.

Finition et dressage:

Chemiser des cercles à mousse avec du rodhoïd et poser le sablé au fond. tasser 2 grosses cuillerées de mousse. Parsemer le dessus de copeaux de chocolat noir et réserver au froid.



Au moment du service, démouler le gâteau en le faisant glisser délicatement et enlever le rodhoïd, déposer quelques grosses gouttes de sauce aux agrumes autour.