



## DÔME DE MOUSSE DE PAIN D'ÉPICES ET SIN CROUSTILLANT



**Facile**

**Préparation: 30 mn**

**Congélation: minimum 1h30**

Cuisson: 10 mn

**Pour 4 personnes:**

Pour la mousse de pain d'épices:

25 cl de lait

40 g de sucre semoule

3 jaunes d'oeufs

4 tranches de pain d'épices émiettées

2 feuilles de gélatine réhydratées

25 cl de crème fraîche

Pour les croustillants:

Quelques bâtonnets de pain d'épices

Un peu de sucre glace

Pour le décor:

Cacao en poudre

La mousse:

Dans un grand bol, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. réserver.

Porter le lait à ébullition avec les miettes de pain d'épices en fouettant jusqu'à ce que ce dernier soit dissout. Verser le lait bouillant sur le mélange jaunes-sucre et cuire comme une crème anglaise. Remuer sans arrêt et dès que l'ébullition est atteinte enlever la casserole du feu. Incorporer la gélatine ramollie et réserver le temps que le mélange tiédisse.

Dans un récipient bien froid, au batteur, monter la crème en chantilly bien ferme et l'incorporer délicatement à la crème refroidie. Remplir des moules en silicone avec la préparation et réserver au congélateur pendant au minimum 1 h 30.

Les croustillants:

Chauffer le grill du four. Saupoudrer les bâtonnets de pain d'épices de sucre glace et les glisser sous le grill pas trop chaud pour que le sucre caramélise mais ne brûle pas (cette opération est très rapide et demande un peu de surveillance).

Dressage:

Démouler les dômes de mousse de pain d'épices, les saupoudrer d'un peu de cacao amer et poser un croustillant en équilibre dessus.