

# Mousse au chocolat blanc, poire à la verveine, tuile aux amandes



## Ingrédients pour 6 verrines:

200g de chocolat blanc  
30cl de crème liquide entière  
2 blancs d'oeuf  
3 ou 4 poires  
1 litre d'eau

250g de sucre  
1 citron  
3 branches de verveine  
une douzaine de tuiles aux amandes

## Préparation:

**Mousse au chocolat blanc :** (source « Tout Chocolat blanc », JP Laillet, Albin Michel/Demarle)

- Faire fondre le chocolat au micro-ondes: le casser en morceaux dans un saladier, ajouter 3 cuillères à soupe d'eau. Mettre à 700/800 watts pendant 1 minute, mélanger puis remettre 1 minute. Laisser tiédir à température ambiante.
- Monter les blancs en neige très ferme.
- Fouetter la crème en chantilly très ferme.
- Incorporer délicatement au chocolat blanc la crème chantilly puis les blancs en neige (à l'aide d'une spatule).
- Répartir la mousse dans 6 verrines. Placer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

**Poires pochées à la verveine:**

- Porter à ébullition l'eau avec le sucre, un trait de jus de citron et 2 branches de verveine. Laisser frémir quelques minutes.
- Peler les poires, les couper en 2 et retirer le coeur (en essayant de garder la queue, c'est plus joli!).

- Disposer délicatement les fruits dans le sirop bouillant et laisser cuire 10 à 15 minutes selon la fermeté d'origine des fruits. Les retirer à l'aide d'une écumoire puis laisser refroidir sur un plat.

**Présentation:**

Couper une demi poire en éventail et la placer délicatement sur la mousse. Décorer de quelques feuilles de verveine et d'une tuile aux amandes. Servir accompagné d'une petite corbeille de tuiles....

**Recette des tuiles aux amandes:**

3 blancs d'oeufs  
80g d'amandes effilées  
100g de sucre  
25g de farine  
70g de beurre fondu

Dans un saladier, détendre les blancs d'oeufs en les fouettant légèrement à l'aide d'une fourchette. Incorporer les amandes à l'aide d'une cuillère en bois, puis le sucre et la farine. Ajouter le beurre fondu refroidi en travaillant la pâte. Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, dresser des petits tas de pâte en les espaçant largement. Les étaler finement avec le dos d'une cuillère à soupe. Enfourner à four préchauffé à 180°C pour 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Retirer la tôle du four dès la fin de la cuisson et décoller les tuiles rapidement. Les déposer sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner leur forme. Les retirer dès qu'elles sont sèches.