



Mousses

Abricots pochés, mousse au chocolat blanc



24h40 **15 min** **25 min** **24h** **371**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les abricots pochés et la mousse

5 Abricot(s)
1 c. à soupe **Jus de citron**
250 ml **Eau**
20 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Miel**
1 **Gousse(s) de vanille**
2 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
4 pincée(s) **Cannelle en
poudre**
100 g **Chocolat blanc**
10 g **Beurre**
200 ml **Crème liquide
(fleurette)**

Étape 1

Préparation des abricots pochés

- 1 Couper les abricots en deux et les dénoyauter. Extraire les graines de la vanille.
- 2 Verser dans la casserole l'eau, le jus de citron, le sucre, le miel, les graines de vanille et la gousse. Ajouter les clous de girofle et la cannelle.
- 3 Porter à ébullition puis baisser sur feu doux.
- 4 Pocher les abricots pendant 3-4 minutes environ selon la grosseur des abricots. Retirer les fruits et les réserver dans un saladier.
- 5 Faire réduire le sirop de moitié, pendant 10-15 minutes.
- 6 Laisser refroidir. Passer le sirop au chinois et verser sur les abricots.
- 7 Laisser reposer au frais.

Étape 2

Préparation et dressage de la mousse au chocolat blanc

- 1 Faire fondre au bain marie sur feu très doux le chocolat blanc haché avec le beurre sans y toucher.
- 2 Une fois le chocolat totalement fondu, mélanger et

laisser tiédir.

- 3** Monter la crème fleurette en chantilly.
- 4** Verser petit à petit le chocolat fondu refroidi dans la chantilly.
- 5** Soulever la masse à l'aide d'une maryse pour bien mélanger les deux préparations.
- 6** Mélanger délicatement pour ne pas faire tomber la chantilly.
- 7** Répartir la mousse dans des ramequins et placer au réfrigérateur pendant toute une nuit.
- 8** Au moment de servir, égoutter les abricots. Les couper en dés puis les répartir sur la mousse.