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.