

*Desserts glacés*

# Mousse glacée à la chartreuse



**3h25** **20 min** **5 min** **3h** **309**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la crème anglaise

6 cl **Chartreuse verte**  
25 cl **Lait entier**  
4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
120 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour la crème glacée

25 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Fraise**  
1 **Chocolat noir**  
1 **Sucre glace**

## Étape 1

### Préparation de la crème anglaise

- 1 Verser les jaunes d'œufs dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger rapidement à l'aide d'une cuillère magique jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Réserver.
- 2 Ne pas chercher à faire blanchir le mélange, cela rendrait la crème anglaise trop mousseuse à la cuisson.
- 3 Porter le lait à ébullition dans une casserole. Le retirer du feu, en incorporer une partie à la préparation tout en remuant vigoureusement.
- 4 Reverser la préparation dans la casserole. Faire chauffer en remuant avec une maryse jusqu'à ce que le mélange soit nappant.
- 5 Pour vérifier la cuisson, passer le doigt sur la maryse. La trace doit rester nette.
- 6 Verser la crème chaude dans un saladier. Poser ce saladier dans un récipient rempli d'eau et de glaçons, remuer pour refroidir la crème rapidement.
- 7 Ajouter la chartreuse petit à petit en mélangeant.

## Étape 2

### Préparation de la crème glacée

- 1 Monter la crème fleurette très froide au batteur en augmentant la vitesse progressivement.
- 2 A l'aide d'une maryse, incorporer la chantilly progressivement et délicatement à la crème anglaise.
- 3 Pour mélanger la chantilly, soulever la préparation avec la maryse en partant du milieu, tout en tournant le saladier.
- 4 Verser la préparation dans un bec verseur et remplir les moules.
- 5 Choisir de préférence des moules en matière souple pour faciliter le démoulage.
- 6 Réserver au congélateur pendant 2 heures.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les mousses du congélateur, les démouler délicatement sur un plat de dressage.
- 2 Décorer avec des fraises et des billes de chocolat, puis saupoudrer les fraises de sucre glace.