Mousses

Mousse au chocolat blanc, ananas et safran

12h30	15 min	15 min	12h	524
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 200 g **Chocolat blanc**
- 80 ml **Lait demi-écrémé**
- 150 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 8 tranche(s) **Ananas**
- 1 pincée(s) **Safran**
- 15 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat blanc

1. Clarifier les oeufs.
2. Couper le chocolat blanc en petits morceaux.
3. Fondre sur feu très doux le chocolat blanc avec le lait au bain-maris sans y toucher.
4. Lorsque le chocolat est fondu, mélanger. Laisser refroidir avant d'incorporer les jaunes.
5. Battre les blancs d'œufs en neige ferme.
6. Mélanger une cuillère à soupe de blancs dans le chocolat fondu en remuant vivement pour détendre le mélange. Incorporer délicatement le reste des blancs.
7. Monter la crème fleurette bien froide en chantilly ferme et l'incorporer délicatement.
8. Verser dans des ramequins et laisser reposer au frais 12 heures minimum.

Étape 2

Préparation de l'ananas caramélisé au safran

1. Couper les tranches d'ananas en dés.

2. Sur feu moyen, faire fondre le sucre et le beurre. Ajouter l'ananas et laisser caraméliser quelques minutes.
3. Hors du feu, ajouter le safran.
4. Répartir sur les mousses les dés de fruits encore tièdes ou froids. Servir immédiatement.