



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

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.

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 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.