

Mousse chocolat blanc-passion, carpaccio d'ananas, tuile au grué de cacao

Préparation 40 mn

Cuisson 15 mn

Réfrigération 4 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

4 fruits de la passion (en prévoir 3 de plus pour la déco)

2 ananas victoria

1 citron vert

10 cl de sirop de sucre de canne

1 c   s de rhum ambré

Pour la mousse chocolat :

125 g de chocolat blanc

20 cl de crème liquide entière très froide

20 g de sucre glace

1 blanc d'oeuf

1 feuille de gélatine

Pour les tuiles :

50 g de beurre

75 g de sucre en poudre

20 g de miel (j'ai mis du toutes fleurs)

25 g de lait

37 g d'amandes hachées

37 g de grué de cacao

Préparation des tuiles :

Dans une casserole à fond épais faire cuire tous les ingrédients sauf les amandes et le grué de cacao pendant 3 à 4 mn après l'ébullition.

Retirer du feu et ajouter les amandes et le grué de cacao.

 taler une feuille de papier cuisson sur une plaque à four et verser dessus le mélange. Poser une deuxième feuille et étaler le mélange au rouleau. Faire cuire dans un four préchauffé à 180  11 à 15 mn suivant le four. Il ne faut pas que la pâte soit plus foncée que sur les photos car on ne peut plus travailler l'ensemble après. Donc surveillez et adaptez en fonction de votre four.

A la sortie du four attendre quelques secondes, retirer la feuille du dessus et découper avec un emporte-pièce des cercles de 5-6 cm de diamètre, laisser refroidir et réserver les nougatines.

Préparation de la mousse : Faire tremper le gélatine dans de l'eau froide. Ouvrir les fruits de la passion et les  vider avec une cuillère. Râper le chocolat et le faire fondre doucement au B.M.. Lui ajouter la gélatine  goutt e et hors du feu lisser et laisser tiédir.

Monter la crème bien froide en chantilly dans un récipient lui-même très froid et battre le blanc en neige en lui incorporant le sucre glace. Ajouter au chocolat tiédi la pulpe de fruit de la passion, la crème chantilly puis le blanc en neige. Verser dans des cercles posés sur un plateau recouvert de papier film pour plus de facilité lors du démoulage.

Au moins 1 h avant de servir râper le zeste de citron vert. Mélanger son jus avec avec le sirop de sucre de canne, le rhum et le zeste.

Peler les ananas et les débiter en fines tranches. Étaler les tranches dans un plat et les badigeonner de sirop au citron. Mettre au frais.

Au moment du service mettre un cercle de mousse par assiette, chauffer légèrement le tour du cercle avec un sèche-cheveu pour le retirer. Répartir les tranches d'ananas et arroser de sauce. Décorer avec une tuile de grué de cacao. Pour la déco mettre un demi fruit de la passion à côté de la mousse et un peu de pulpe sur les mousses.

Si la nougatine des tuiles au grué de cacao durcit trop vite et que vous n'avez pas découpé toutes les tuiles, il suffit de remettre la plaque dans le four chaud quelques secondes pour la ramollir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>