

Millefeuilles de chocolat, mousse de courge au pralin

Ingrédients pour 4 millefeuilles :

300 g de courge cuite à la vapeur
4 cuillères à soupe de miel d'oranger
2 oeufs
7 cl de crème fraîche
6 g de gélatine
50 g de pralin
2 cuillères à soupe de sucre glace

200 g de chocolat

12 noisettes grillées et caramélisées

Préparation de la mousse de courge :

Passer la courge au moulin à légumes.

La mettre dans une casserole avec le miel, la faire "sécher" 5 minutes en ne cessant de remuer.

Séparer les blancs d'oeuf des jaunes, réserver les blancs.

Ajouter les jaunes à la purée de courge, cuire 1 minute en remuant, ajouter la crème et la gélatine qui a été trempée 10 minutes dans de l'eau froide et essorer. Bien dissoudre dans la purée. Ajouter le pralin.

Laisser refroidir.

Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, serrer avec le sucre glace.

Mélanger délicatement à la courge. Réserver au frais minimum 2 heures.

Préparation des disques de chocolat :

Dessiner des ronds sur une feuille. Poser dessus du papier sulfurisé.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

A l'aide d'un pinceau, passer une fine couche de chocolat sur les ronds.

Réserver au frais 15 minutes.

Renouveler l'opération 3 fois, en respectant le temps de prise du chocolat.

Finition :

Au moment du service, poser un disque de chocolat sur l'assiette, remplir une p \hat{o} che \grave{a} douille avec la mousse de courge. dresser sur la feuille de chocolat, poser un autre disque, garnir de mousse, poser enfin le troisi \grave{e} me disque.
D \acute{e} corer avec les noisettes caram \acute{e} lis \acute{e} es.

Il me restait de la mousse, j'en ai garni 6 verrines. J'ai associ \acute{e} la courge \grave{a} un reste de mousse au chocolat que l'on peut trouver ici.

<http://deliceyes.over-blog.org/>