

Verrine aux deux mousses chocolat-café

Ingrédients pour 6 mousses

Mousse au café :

1 jaune d'oeuf
30 g de sucre
15 cl de lait
1 cuillère à café de café lyophilisé
1 feuille de gélatine
10 cl de crème fraîche

Mousse chocolat :

50 g de chocolat noir
10 g de beurre
10 cl de crème fraîche
20 g de sucre glace
1/2 feuille de gélatine

Préparation de la mousse au café :

Mettre la gélatine dans de l'eau froide 10 minutes.
Faire chauffer le lait avec le café.
Mélanger le jaune d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
Mélanger délicatement la préparation avec le lait.
Remettre sur le feu jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère, ajouter la gélatine.
Laisser refroidir, puis réserver au réfrigérateur 2 heures.

Préparation de la mousse chocolat :

Mettre la 1/2 feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Monter la crème en chantilly bien ferme.
Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole, ajouter la gélatine.
Mélanger délicatement à la chantilly.

Garnir la moitié des verrines avec cette mousse.

Monter la crème en chantilly bien ferme, l'ajouter délicatement à la mousse au café.
En mettre dans une poche à douille et finir de remplir les verrines.
Décorer de quelques bonbons au chocolat.

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