



Mousse de chocolat ivoire

et fraises gariguettes

INGREDIENTS (8 PERS)

- 200 gr de Chocolat Blanc Ivoire
- 1 Litre de Crème Liquide
- 3 Feuilles de Gélatine
- 1 Gousse de Vanille
- 150 gr de sucre en poudre
- 1 citron
- 100 gr de Cassonade
- 150 gr de Spéculos
- 500 gr de Fraises
- Gariguettes
- Feuilles de Menthe



RECETTE DU CHEF
PATRICK TOPIN

PRÉPARATION

Préparation de la mousse :

Faire fondre le chocolat blanc dans 25 cl de crème. Ajouter la gousse de vanille.

Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Lorsque le chocolat est fondu, incorporer les feuilles de gélatine bien essorées.

Mélanger l'ensemble afin de faire fondre la gélatine.

Garder au réfrigérateur.

Monter une chantilly avec 75 cl de crème et 150 gr de sucre en poudre.

Fouetter le chocolat blanc afin qu'il soit bien lisse, y incorporer la chantilly délicatement en 3 fois.

Dressage :

Nettoyer les Fraises, ajouter le jus du citron ainsi que la cassonade.

Concasser grossièrement les spéculos.

Mettre dans une poche à douille la mousse de chocolat blanc.

Déposer dans chaque verrine une cuillère de spéculos, ajouter une cuillère de fraises puis la mousse de chocolat.

Décorer d'une feuille de menthe.

les tables du gers



Hôtel-Restaurant
Le Commerce
Place du 4 septembre
32240 ESTANG
Tél.: 05 62 09 63 41