

Verrine de gelée passion et mousse ivoire

Préparation : 30 mn

Réfrigération 4 h minimum (la veille c'est mieux)

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la mousse ivoire :

1 feuille de gélatine

250 g de chocolat blanc à pâtisser

10 cl de crème liquide entière + 30 cl de crème très froide

Pour la gelée passion :

50 g de sucre

2 feuilles de gélatine

12 fruits de la passion

Le jus de 2 oranges (15cl)

Pour la décoration :

18 framboises

18 feuilles de menthe

Préparation de la mousse ivoire :

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Hacher le chocolat blanc.

Faire chauffer 10 cl de crème et y dissoudre la gélatine ramollie et égouttée. Verser le tout sur le chocolat en 2 fois en remuant pour bien faire fondre le chocolat. Monter les 30 cl de crème liquide entière très froide en chantilly et l'ajouter au mélange précédent à peine tiède.

Préparation de la gelée passion :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. L'essorer et la dissoudre dans le jus d'orange chauffé. Incorporer le sucre et laisser presque refroidir avant d'ajouter la pulpe et les graines des fruits de la passion.

Alterner mousse et gelée dans les verrines. Entre chaque couche mettre 20 mn au froid.

Décorer de piques sur lesquelles sont alternées framboises et feuilles de menthe.

Vin conseillé : un muscat Beaumes-de-Venise

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>