

Mousse au Nutella et ses croquants de fruits secs

Les ingrédients pour 3/4 personnes

120 g de Nutella
3 oeufs
1,5 feuille de gélatine soit 3 g
1 c. à s. de sucre
Quelques sucres pour le caramel
Des pistaches non salées
Des noisettes entières.

Commencer par faire chauffer doucement le Nutella dans une casserole pour l'assouplir . Faire tremper les feuilles de gelatine dans de l'eau froide , les essorer et les mettre dans une cuillère à soupe d'eau bouillante pour les faire fondre. Ajouter immédiatement au Nutella chaud en raclant bien pour avoir toute la gélatine et en mélangeant instantanément. Ajouter les jaunes d'oeufs un par un en mélangeant .

Monter les blancs en neige et ajouter la cuillère de sucre à la fin pour les tenir. Ajouter un tiers des blancs au précédent mélange pour alléger l'ensemble puis les 2/3 restants en soulevant la masse avec précaution comme pour la mousse au chocolat.

Verser dans des ramequins et mettre au frigo.

Préparer un caramel et torrifier à sec dans une poêle les noisettes et les pistaches pour exhiler le goût . Quand le caramel a une belle couleur , lui rajouter les fruits secs concassés grossièrement au couteau . Mélanger et verser sur une feuille de silicone ou une plaque antiadhésive. Laisser durcir puis faire des éclats pour garnir.

Variante de la recette

Pour une présentation plus élaborée j'ai tapissé un ramequin humidifié avec un film étirable et versé la mousse. Puis j'ai mis au frigo. Au bout de quelques heures j'ai ensuite mis la mousse 1/2 h 3/4 heure au congélateur pour pouvoir démouler plus facilement.

A la sortie du congélateur retourner le ramequin sur une assiette et enlever avec précaution le film étirable. Remettre au frigo jusqu'au service. Au moment de servir entourer la mousse de crème anglaise et décorer avec les croquants aux fruits secs.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>