

Duo de mousses gourmandes : chocolat blanc & carambar



Pour la mousse au chocolat blanc :

180 g de chocolat blanc (type Nestlé “à pâtisser”)

20 cl de crème liquide entière

1/4 de fève tonka (*pas de fève tonka dans mon bled, alors j'ai mis de la vanille*)

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Râper la fève tonka.

Monter la **crème liquide** en crème fouettée.

Mélanger la moitié de la crème fouettée avec le chocolat fondu jusqu'à obtenir un mélange homogène puis verser le reste de crème fouettée en soulevant délicatement pour obtenir une consistance aérienne.

Remplir à moitié des petits verres transparents et laisser reposer au moins 10 heures au réfrigérateur.

En gros à préparer la veille ou le matin pour le soir...

Pour la mousse au carambar :

30 cl de crème fleurette entière

60 g de sucre en poudre (*je me demande si la prochaine fois, je ne ferai pas sans sucre...*)

12 carambars

Chez Fabie

Mélanger la crème liquide et le sucre en poudre et porter à ébullition.

Ajouter les carambars et les faire fondre en mélangeant régulièrement à feu doux.

Filtrer la préparation obtenue avant de la verser dans le siphon. Laisser refroidir 30 minutes à température ambiante puis visser la tête, utiliser 2 cartouches de gaz, secouer et laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures (idéalement en plaçant le siphon à l'horizontal).

La préparation peut se conserver 48 heures en remplaçant le siphon au frais après chaque utilisation.

Au moment de servir, couvrir la mousse au chocolat blanc de chaque petit verre d'une belle quantité de mousse au carambar. L'auteur de Torchons et Serviettes saupoudre la verrine d'une pincée de pralin. Pour ma part, j'ai fais une tuile au carambar (super facile à faire : sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, poser des carambars en les espaçant suffisamment ; enfourner à 220 °C et laisser "buller" ; laisser refroidir.)