

Mousse au chocolat blanc, griottines et pistaches



Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

300 g de chocolat blanc de couverture

60 cl de crème liquide entière

Des griottines

Des pistaches non salées

2 oranges

Du cacao en poudre

75 g de sucre

Préparation des zestes d'orange :

Prélever le zeste des oranges et les plonger 2 mn dans de l'eau bouillante, puis les égoutter. Les faire ensuite confire 15 mn en les faisant cuire dans 25 cl d'eau et le sucre en poudre. Les égoutter et les laisser sécher 24 h si possible.

Préparation de la mousse :

Placer au réfrigérateur 30 cl de crème liquide. Concasser grossièrement les pistaches et égoutter les griottes.

Casser le chocolat blanc en morceaux et porter les 30 cl de crème liquide restants à ébullition. Hors du feu ajouter le chocolat blanc et laisser fondre en remuant bien pour obtenir un mélange homogène. Laisser refroidir.

Fouetter la crème liquide bien froide en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème au chocolat blanc refroidie.

Dresser la mousse dans 6 verrines en intercalant des pistaches concassées et des griottines. Laisser prendre au frais quelques heures.

Au moment du service, avec une petite passoire étamine, saupoudrer de cacao et décorer avec les zestes d'oranges.

Je vous conseille de préparer les zestes d'orange la veille, ainsi ils pourront sécher un peu et se tiendront mieux.

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