

Crème au Chocolat et Mousse à la Menthe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- GELATINE	1 feuille
- LAIT	15 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	30g
- CHOCOLAT FONDANT	120g

Pour la mousse de menthe

- CRÈME FRAICHE	20 cl
- MENTHE FRAICHE	3 feuilles
- SIROP DE MENTHE	1 c à soupe
- SUCRE DE CANNE	1 c à soupe

Recette:

- Faites ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Cassez le chocolat en morceaux.
- Faites frémir dans une casserole 15 cl de lait et 10 cl de crème fraîche.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis versez le lait bouillant par-dessus. Replacez le tout dans la casserole et replacez sur feu doux en fouettant continuellement jusqu'à ce que le mélange s'épaississe (ne pas faire bouillir).
- Hors du feu, ajoutez la feuille de gélatine essorée ainsi que le chocolat. Lissez au fouet.
- Disposez la crème dans des verrines individuelles. Laissez refroidir puis réservez au frigo.
- Pendant ce temps, faites chauffer 10 cl de crème et ajoutez les feuilles de menthe. Retirez du feu et laissez refroidir puis ajoutez les sirops de menthe et de canne.
- Dans un siphon, versez ce mélange à travers un tamis et ajoutez 10 cl de crème fraîche.
- Fermez le siphon et percez une cartouche de gaz. Secouez énergiquement puis conservez à la verticale dans le frigo.
- Au moment de servir, agitez le siphon et décorez les verrines de la mousse de menthe.



Remarque:

Siphon: au moins 2 heures au frais