

Mousse au Toblerone Sur Lit de Pommes au Caramel Beurre Salé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Temps de repos : 4 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT AU LAIT	150 g de Toblerone
- LAIT	2 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	2
- OEUF(S)	4
- BEURRE DEMI-SEL	25 g
- SUCRE SEMOULE	125 g
- EAU	2 c à soupe

Recette:

- Dans une casserole, à feu moyen, faites revenir les pommes épluchées et coupées en dés dans un fond d'eau. Laissez compoter pendant 10 minutes.
- Dans une autre casserole, faites fondre le sucre dans 2 c à soupe d'eau pour former un caramel. Ajoutez alors le beurre puis versez le tout sur les pommes. Ecrasez au presse-purée et laissez encore mijoter doucement pendant 10 minutes puis laissez refroidir.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat dans un peu de lait au micro-onde. Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez.
- Incorporez délicatement les blancs en neige et réservez au frais.
- Montez les verrines en versant d'abord une couche de pommes au caramel puis une couche de mousse au chocolat.
- Placez au frigo au moins 4 heures avant de déguster.

