

## *Poires au Gingembre et Mousse de Chocolat Blanc en Espuma*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 30 minutes

**Prise en siphon:** min. 3 h

### Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	200g
- SUCRE IMPALPABLE	40g
- CREME FRAICHE	250 ml
- OEUF(S)	2 (1 entier + 1 jaune)
- CHOCOLAT FONDANT	15 g râpé
- POIRE(S) AU SIROP	8 demis
- GINGEMBRE	3 pincées (en poudre)

### Recette:

- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie.
- Hors du feu, incorporez l'œuf entier et le jaune. Fouettez généreusement.
- Ajoutez enfin la crème et le sucre impalpable, toujours au fouet.
- Introduisez le tout dans le siphon et percutez une cartouche de gaz. Secouez énergiquement puis placez au frigo à l'horizontal.
- Juste avant de servir, coupez les demi-poires en 2.
- Faites fondre un peu de beurre (10g) dans une poêle et déposez-y les poires. Laissez colorer doucement en assaisonnant de gingembre.
- Dans des assiettes creuses, déposez les poires encore tièdes dans le fond puis recouvrez de mousse de chocolat blanc.
- Saupoudrez de chocolat fondant râpé.

