

Mousse Bavaroise au Chocolat Noir sur Compotée de Poires Épicées et Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIRE(S)	3
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- EPICE SPÉCULOOS	1 c à café
- EAU	2 c à soupe
- LAIT	25 cl
- CHOCOLAT FONDANT	125g
- SUCRE SEMOULE	50g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	20 cl
- GELATINE	2 feuilles (2 x 2g)
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	12 + 3



Recette:

Pour la compotée de poires :

- Epluchez les poires et coupez-les en dés.
- Placez-les dans une casserole avec la cuillère à soupe de sucre, l'épice de spéculoos et l'eau. Faites cuire le tout doucement jusqu'à ce que les poires soient bien fondantes. Remuez de temps en temps.
- Lorsqu'elles sont suffisamment tendres, écrasez-les légèrement avec un presse-purée.

Pour la mousse bavaroise :

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Faites bouillir le lait dans un caquelon puis ajoutez le chocolat en baissant le feu et sans cesser de remuer jusqu'à complète dissolution du chocolat.
- Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs puis le sucre.
- Replacez sur le feu et fouettez jusqu'à épaississement.
- Incorporez alors la gélatine. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, fouettez la crème en chantilly.
- Ajoutez-la délicatement au mélange chocolaté.

Dressage des verrines :

- Répartissez la compotée dans le fond des verres puis recouvrez de spéculoos concassé et terminez par la mousse au chocolat.
- Placez au frigo pour que la mousse se solidifie.
- Au moment de servir, garnissez d'un peu de spéculoos concassé et éventuellement d'un petit quartier de poire.