

Mousse au Chocolat et son Cœur de Pêches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200g
- EAU	3 c à soupe
- BEURRE	1 belle noix
- SUCRE VANILLÉ	1 sachet
- SEL	1 pincée
- OEUF(S)	4
- PÊCHE(S)	2-3
- SUCRE DE CANNE	1.5 c à soupe
- MIKADO (BATONNETS CHOCO)	6 x 2 en déco

Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Faites fondre le chocolat en présence d'eau dans une casserole.
- Quand le chocolat est ramolli, ajoutez le beurre et remuez pour obtenir une crème lisse.
- Joignez le sucre vanillé et remuez jusqu'à ce que les grains de sucre "disparaissent".
- Hors du feu ajoutez les jaunes d'œufs.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la crème.
- Pelez et coupez les pêches en petits dés.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Saupoudrez de sucre de canne et laissez légèrement caraméliser.
- Répartissez alors ces pêches au fond de vos ramequins.
- Surmontez ensuite avec la mousse au chocolat et réservez-les au frigo.
- Au moment de servir, décorez avec 2 bâtonnets type « Mikado ».

