

Duo chocolat-pommes et pain d'épices

Préparation 15 mn

Réfrigération 4 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

180 g de chocolat noir à 70 % (j'ai pris du 64 % et voir conseil après la recette)

150 g de pain d'épices

2 pommes

Le zeste râpé d'1 citron

Le zeste râpé d'1 orange

20 cl de jus d'orange

4 oeufs

10 g de beurre

1 c à c de cannelle en poudre

1 c à s de sucre en poudre

Mixer finement le pain d'épices avec le jus d'orange et réserver.

Éplucher les pommes et les couper en petits cubes. Dans une poêle faire fondre le beurre et mettre les cubes de pommes avec le sucre, puis laisser cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Les mélanger ensuite avec le pain d'épices à l'orange.

Répartir la préparation dans les verrines et réserver au frais.

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie et hors du feu ajouter les jaunes en mélangeant puis ajouter les zeste d'orange et de citron et la cannelle.

Bien mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation en procédant en 2 fois.

Recouvrir les pommes aux pain d'épices de mousse au chocolat et réserver au frais les verrines pendant 4 h avant de servir.

Conseil : j'ai pris du chocolat à 64 % de cacao ne voulant pas avoir une mousse au chocolat trop forte, mais malgré tout, à mon goût , c'était encore trop fort en chocolat, alors pour ceux qui comme moi aiment le chocolat mais pas trop fort en bouche, je vous conseille de diminuer la quantité indiquée. En fait vous pouvez faire une mousse comme vous avez l'habitude de la faire. Je sais que quand je fais une mousse, pour 4 oeufs je mets beaucoup moins de chocolat et j'ajoute un peu de sucre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>