

Fées Mains by Marjorie



Mousse au chocolat noir sur un lit de cerises semi confites au miel et au thym :

Les ingrédients pour 2 verrines : environ 20 cerises – 2 blancs d'œufs laissés à température ambiante – 50g de chocolat noir à 70% – 1 grosse cuillère à soupe de miel – 1 brin de thym – 1 noisette de beurre demi-sel

Laver et sécher les cerises puis les ouvrir en deux et les dénoyauter. Les déposer dans une poêle avec le miel et le thym émietté.

Faire chauffer à feu doux et laisser confire environ 15mn en remuant régulièrement

Répartir les cerises et leur jus dans 2 verrines et laisser refroidir

Faire fondre au bain-marie le chocolat coupé en morceaux avec le beurre

Laisser refroidir

Monter les blancs en neige et les incorporer petit à petit sans les casser dans le chocolat fondu à l'aide d'une maryse

Répartir la mousse au chocolat dans les verrines et réserver une nuit au réfrigérateur

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>