

Mousse au pain d'épices et salade aux deux agrumes

Ingrédients

Pour 6 personnes

poche à douille

mousse pain d'épices:

3 dl de crème entière

100 g de chocolat amer supérieur, brisé en morceaux

1 cs de sucre glace

½-1 cc d'épices pour pain d'épices

salade aux deux agrumes:

2 cs de sucre glace

1-2 cs d'eau de fleur d'oranger

4 oranges

2 pamplemousses

chocolat blanc pour décorer



Préparation

préparation: env. 40 min

réfrigération: au moins 5 h

1. Mousse: verser la moitié de la crème, le chocolat, le sucre glace et les épices pour pain d'épices dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Incorporer au reste de la crème et réserver au moins 5 h au réfrigérateur.
2. Salade aux deux agrumes: mélanger le sucre glace et l'eau de fleur d'oranger. Peler à vif les filets des oranges et des pamplemousses, incorporer.
3. Verser la salade de fruits dans des verrines. Battre ferme la crème au pain d'épices jusqu'à l'obtention d'une mousse, dresser sur la salade de fruits à l'aide de la poche à douille. Râper le chocolat blanc en copeaux à l'aide d'un couteau, parsemer sur la mousse et servir sans attendre.

L'eau de fleur d'oranger est vendue dans les bonnes drogueries et pharmacies.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 323 kcal; protéines: 3 g; lipides: 3 g; glucides: 3 g.