

Mousse chocolat, mangue, gingembre, nougatine sésame |

Recette pour 15 Tapas



Description

Mousse de chocolat noir accompagnée d'un coulis de mangue au gingembre.

Tuile croquante à base de sésame.

L'astuce du chef

Ajoutez la tuile de sésame au dernier moment pour la garder bien croustillante.

Ingrédients

Tuiles de sésame

- 70 Gr Sucre glacé
- 25 Gr Graines de sésame
- 20 Gr Farine
- 25 Ml Eau
- 25 Gr Beurre fondu

Mousse chocolat

- 400 Ml Crème 35%
- 200 Gr Chocolat noir

Coulis de mangue

- 300 Gr Mangue congelée
- 100 Ml Eau
- 10 Gr Gingembre frais

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Coulis de mangue

Placez tous les ingrédients dans une casserole et faites chauffer pour atteindre l'ébullition. Laissez cuire 2 minutes et mixez. Déposez au fond de vos verrines et laissez refroidir avant d'y ajouter la mousse de chocolat.

Tuiles de sésame

Faites fondre le beurre, ajoutez-y l'eau, versez l'ensemble dans un bol.

Une fois le mélange refroidi, ajoutez le reste des ingrédients.

À l'aide d'une spatule coudée étalez finement votre recette de tuile sur une plaque de cuisson.

Cuire au four à 400°F pendant environ 6 minutes. Laissez refroidir complètement.

Brisez la tuile en morceaux et déposez-les en guise de garniture sur vos verrines.

Mousse chocolat

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Il est important que le chocolat soit à une température de 54°C minimum, sinon votre mousse va durcir rapidement.

Fouettez le mélange de crème jusqu'à ce qu'il forme des pics mous, ce qui indique qu'il a atteint le niveau souhaité. Incorporez énergiquement à l'aide d'un fouet, 1/4 de la crème au chocolat fondu.

Incorporez le reste délicatement en pliant, toujours à l'aide du fouet.

Remplissez une poche à pâtisserie, il ne vous reste plus qu'à garnir vos verrines.

Bon appétit!