

safran oct8bre occitan

MOUSSE ZÉBRÉE SAFRANÉE

4 PERSONNES

Ingédients

125 g de chocolat blanc
40 cl de crème liquide
1 feuille de gélatine
1 blanc d'œuf + 1 œuf
0.1 g de safran en stigmates
125 g de chocolat noir
50 g de beurre

Méthode

La veille, infuser 0.1 g de safran dans 10 cl de crème liquide.

Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Faire fondre 125 g de chocolat blanc dans l'infusion, ajouter la gélatine égouttée. Fouetter 15 cl de crème en chantilly, monter le blanc en neige et les incorporer délicatement dans le mélange.

Faire fondre 125 g de chocolat noir avec 50 g de beurre, ajouter 1 jaune d'œuf puis 1 blanc battu en neige.

Fouetter 15 cl de crème en chantilly et l'incorporer à la préparation.

Remplir 4 coupelles en superposant les deux crèmes.

Mettre au frais 2h.