

A table! A table! A table! A table! A table! A table! A table! A table!

Mousse au chocolat blanc et aux bleuets sauvages

Donne 4 portions

Mousse

- 4 feuilles de gélatine
- 200 g (7 oz) de chocolat à cuisson blanc
- 3 œufs moyens
- 1 sachet de sucre à la vanille
- 160 ml (2/3 tasse) de crème
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre

Sauce aux bleuets sauvages

- 500 ml (2 tasses) de bleuets sauvages (frais ou surgelés)
- 1 pincée de zeste d'orange
- 60 ml (4 c. à soupe) d'amaretto
- 45 ml (3 c. à soupe) de féculé de maïs
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau froide

Décoration

- Menthe et thym citronné

- 1 Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Mettre de côté quelques morceaux de chocolat blanc pour la décoration. Faire fondre le reste du chocolat blanc au bain-marie. Laisser refroidir.
- 2 Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes au sucre à la vanille et à 15 ml (1 c. à soupe) d'eau chaude, puis remuer jusqu'à épaississement. Incorporer la gélatine et mélanger.
- 3 Monter les blancs d'œufs en neige puis, dans un autre bol, fouetter la crème et le sucre. Mélanger les deux préparations et y incorporer le chocolat fondu. Réfrigérer pendant 4 heures.
- 4 Préparer la sauce. Faire chauffer les bleuets et le zeste d'orange dans l'amaretto jusqu'à ce que les fruits soient dégelés. Mélanger la féculé à l'eau froide et incorporer aux bleuets en remuant. Amener le mélange à ébullition et laisser refroidir.
- 5 Former des boules de mousse et les dresser au centre d'une assiette. Ajouter la sauce aux bleuets tout autour. Garnir de quelques morceaux de chocolat blanc finement râpés et assaisonner au goût avec la menthe et le thym citronné.



Source: Wild Blueberry Association of North America