



RECETTE

mousse au chocolat blanc et au pain d'épice

L.thierry

MOUSSE

300 grammes chocolat blanc

125 grammes blanc d'oeuf

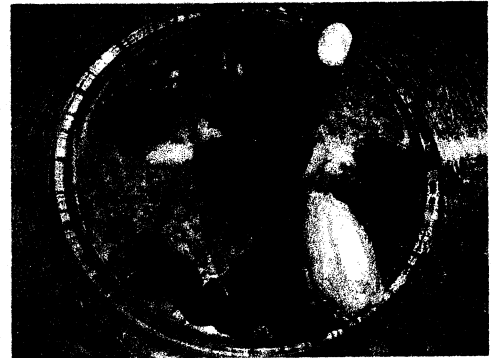
25 grammes sucre

500 grammes crème

250 grammes pain d'épice

50 grammes sucre

200 grammes coulis de fruits rouges



MOUSSE: Fouetter légèrement la crème, réserver au frais. fondre le chocolat blanc doucement au bain-marie (45°C environ). monter les blancs d'oeuf en neige et les serrer avec le sucre. Mélanger les blancs avec le chocolat délicatement et incorporer la crème. Réserver au frais.

Faire un sirop avec le sucre et l'eau porter à ébullition. couper des fines tranche de pain d'épice et les imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau. Cuire les tranches de pain d'épice au four 180°C pendant 5 minutes environ, à la sortie du four les former en tube ou les laisser plat.

DRESSER. Dresser une quenelle de mousse au chocolat, disposer une tranche de pain d'épice et encore une quenelle de mousse au chocolat et finir avec une tranche de pain d'épice. Verser le coulis de fruits rouges.

Idées de service: **SERVIR.** Avec une glace vanille

Par portion (hors produits inconnus) : 251 de calories ; 23g de graisses (81,5% calories des lipides) ; 1g de protéines ; 11g de glucides 86mg de cholestérol ; 23mg de sel. Echanges : 4 1/2 Lipides ; 1/2 Autres glucides.

Dates

DC/LD/gb 09/11/01

CODE

Rue Neuve 3 – 1003 Lausanne

■ Rue des Moulins 11 – 1800 Vevey

■ Ruelle Vautier 10 – 1400 Yverdon

■ www.ecole-club.ch

021 / 318 71 00

■ 021 / 922 61 71

■ 024 / 423 40 69

■ ecole-club@gmvd.migros.ch