

# Assiette Gourmande #1

Autour du chocolat et de la framboise

## Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 assiettes gourmandes de 2 verrines
- préparation d'environ 1 heure
- réfrigération de 5 heures minimum



## Ingrédients :

Pour les verrines de mousse au chocolat à l'ancienne :

- 160g de chocolat noir à pâtisser
- 3 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs

Pour les verrines de tiramisu framboise :

- 3 œufs
- 150g de framboises
- 60g de sucre blanc
- 190g de mascarpone
- Spéculoos

Pour la décoration :

- Sucre glace
- Framboises

## Préparation :

1) Verrines de mousse au chocolat à l'ancienne :

- Casser le chocolat et le faire fondre au bain-marie.
- Lorsqu'il est entièrement fondu et bien lisse, le réserver 5 minutes à température ambiante.
- Pendant cette attente, casser les œufs et séparer les blancs des jaunes dans deux récipients différents.
- Ajouter les jaunes au chocolat fondu et bien mélanger.
- Battre les blancs en neige ferme.
- Incorporer petit à petit les blancs montés au mélange chocolaté, de façon délicate et sans les casser.
- Une fois la préparation terminée, couler la mousse dans 4 verrines et réserver au frais pendant 5 heures minimum.

2) Verrine de tiramisu framboise :

- Ecraser les framboises dans un bol et réserver. En garder quelques unes pour la décoration.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs et blanchir les jaunes avec le sucre.
- Ajouter à ce mélange jaunes d'œufs/sucre, le mascarpone et réserver.
- Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation précédente sans les casser.
- Emietter les spéculoos.

Juste un œuf

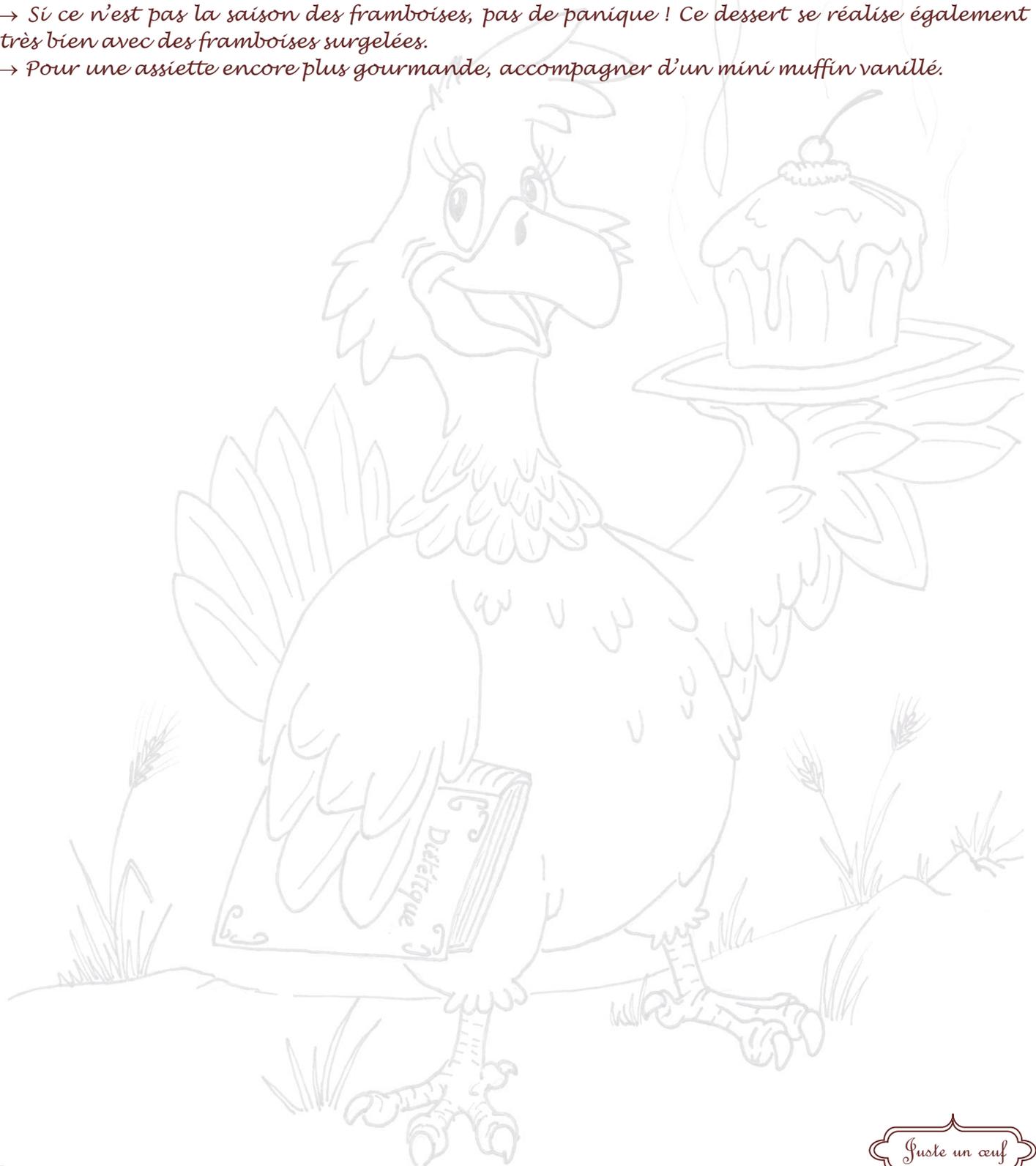
- Monter les verrines : disposer au fond une couche de framboises écrasées, puis une couche de miettes de spéculoos et enfin une couche de crème au mascarpone.
- Placer au frais 5 heures minimum pour que la mousse puisse prendre.

3) Préparer les assiettes :

- Décorer les mousses d'une framboise et les tiramisus de quelques brisures de spéculoos.
- A l'aide d'une feuille de papier en guise de cache, dessiner une bande avec du sucre glace sur les ardoises.
- Disposer quelques framboises ça et là.

 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Si ce n'est pas la saison des framboises, pas de panique ! Ce dessert se réalise également très bien avec des framboises surgelées.
- Pour une assiette encore plus gourmande, accompagner d'un mini muffin vanillé.



Juste un œuf