

ENTREMET PASSION – CHOCOLAT BLANC, SAFRAN

- Mousse passion :
 - 15 cl de jus de fruit de la passion,
 - 6 feuilles de gélatine,
 - 6 cuillères à soupe de sucre,
 - 20 cl de crème liquide,
 - 3 œufs,
- Mousse chocolat blanc, safran :
 - 125 g de chocolat blanc,
 - 1 œuf,
 - 25 cl de crème fleurette,
 - 1 pincée de safran,
- Coulis passion :
 - 5 cl de jus de fruit de la passion,
 - 1 orange,
 - 1 citron vert,
 - 1 cuillère à café de maïzéna
 - 2 cuillères à soupe de sucre.

Placer la gélatine dans de l'eau.

Mélanger la pulpe de fruits de la passion avec 2 cuillères à soupe sucre.

Faire chauffer dans une casserole sans bouillir.

Fouetter les jaunes dans un bain marie et y ajouter progressivement le jus.

Egoutter la gélatine et l'ajouter.

Ajouter la crème liquide et continuer à bien fouetter.

Battre les blancs en neige, ajouter progressivement 2 cuillères à soupe de sucre.

Mélanger délicatement les deux préparations.

Placer dans un moule à soufflé et laissez prendre au réfrigérateur.

Cuire dans une casserole le jus de fruits de la passion, l'orange, le citron vert, le sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.

Ajouter la Maïzena.

Laisser cuire jusqu'à ce que cela épaisse. Réserver

Chauffer 5 cl de crème, ajouter le safran, réserver à couvert.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Passer au chinois la crème au safran puis la mélanger avec le chocolat.

Faire une crème montée avec les 20 cl de crème liquide.

Monter les blancs en neige.

Mélanger délicatement le chocolat et les blancs en neige.

Ajouter délicatement la crème chantilly.

Disposer sur la mousse passion.

Ajouter le coulis.

Placer au frigo.