



Pour 6 verrines :

Mousse au chocolat :

210 g (7 oz) de chocolat éclats de mougat Une fois fondue de Geneviève Grandbois

3 cuillères à table (45 ml) de jus d'orange

4 oeufs, jaunes et blancs séparés

Le zeste fin d'une orange

3 cuillères à table (35 g) de sucre

2 cuillères à table (30 g) de beurre

Poires caramélisées :

Dans une grande poêle, fondre le beurre et y faire revenir les cubes de poires.

Saupoudrer de sucre, et laisser caraméliser, en brassant régulièrement à la cuillère de bois.

Retirer du feu et laisser refroidir.

Crème fouettée :

Verser la crème 35 % dans le bol du mélangeur sur socle, muni du fouet, et battre en incorporant le sucre petit à petit et jusqu'à ce que le fouet laisse des marques dans la crème fouettée. Réserver au réfrigérateur.

Montage :

Égoutter les poires caramélisées et les répartir sur les mousses au chocolat. Elles vont s'enfoncer dans la mousse au chocolat et c'est normal.

Répartir la crème fouettée dans les verrines et réserver au réfrigérateur jusqu'au service.