

Recette de Daniel Ungermann, Hôtel Cube à Savognin

## Mousse au yogourt aux myrtilles, mélisse et chocolat extrafin sur gelée de cassis, avec physalis au chocolat et rayon de miel

### Ingrédients:

#### Mousse

1	l	de crème
200	g	de sucre
0,5	l	de jus de fruits (orange et citron)
14	feuilles	de gélatine
1	kg	de yogourt
200	g	de chocolat extrafin
1	bou- quet	de mélisse
250	g	de pulpe de myrtille

#### Gelée de cassis

250	ml	de cassis
12	feuilles	de gélatine
		Zestes de citron vert

#### Rayon de miel

125	g	de sucre en poudre
78	g	de beurre
62,5	g	de miel
62,5	g	de farine



### Préparation de la mousse :

- Porter à ébullition le jus de fruits avec le sucre
- Faire ramollir la gélatine et la mélanger au jus
- Laisser refroidir le tout et incorporer au yogourt
- Ajouter la crème fouettée et remplir



### Préparation de la gelée de cassis

- Porter le cassis à ébullition
- Faire ramollir la gélatine et l'ajouter au cassis
- Ajouter les zestes de citron vert
- Verser dans un récipient et laisser refroidir
- puis couper en petits cubes

### Préparation du rayon de miel

- Battre légèrement le beurre ramolli
- Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger
- Laisser la pâte reposer une demi-journée au réfrigérateur
- Former et rouler en petites boules (d'env. 5 – 10 g)
- Cuire sur une feuille de cuisson env. 8 min à 170° C
- Bien laisser refroidir

