

Recette de Daniel Ungermann, Hôtel Cube à Savognin

Mousse à la liqueur Rahmröteli aux petits morceaux de pain d'épice et croquant avec chips de pomme et thym frit dans une pâte à la liqueur Rahmröteli

Ingrédients:

Mousse

2	l	de lait
32	feuilles	de gélatine
1	kg	de couverture blanche
2	l	de crème Rahmröteli
		Pain d'épice
		Croquant

Chips de pomme

1		pomme rouge
		sirop de sucre



Préparation de la mousse:

- Porter le lait à ébullition
- Faire fondre la couverture
- Faire ramollir la gélatine, l'ajouter au lait et mélanger avec la couverture
- Ajouter la liqueur Rahmröteli selon les goûts
- Battre la crème et l'incorporer à cette préparation
- Couper le pain d'épice en petits morceaux et les mélanger avec le croquant à la mousse
- Réserver au frais

Préparation des chips de pomme

- Retirer le cœur et les pépins d'une pomme rouge, la couper en très fines rondelles et les déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson
- Badigeonner les rondelles de pomme de sirop à l'aide d'un pinceau et les sécher au four
- Alternier des couches de mousse et de chips de pomme, et la mousse à la liqueur de Rahmröteli est terminée

