



## Variation framboise-chocolat

Recette de Patrick Wietlisbach, Landhotel Hirschen, Erlinsbach

Vainqueur du concours créatif de HUG «Tartelettes Phantasia 2010» dans la catégorie «apprenants»

### Mousse au chocolat blanc aux grains de poivre rouge

Recette pour : 10 HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm  
10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3,8 cm  
10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3,8 cm

#### Ingrédients :

90 g de jaune d'œuf  
80 g de sucre (1)  
200 g de chocolat blanc  
250 g de crème  
120 g de blanc d'œuf  
40 g de sucre (2)  
2 f. de gélatine  
20 g de grains de poivre rouge

#### Préparation :

Fouetter le jaune d'œuf et le sucre (1) jusqu'au ruban. Chauffer le chocolat blanc à 30° C (Hold-o-Mat). Batta la crème à 80 %.

Batta le blanc d'œuf en mousse ferme avec le sucre (2). Mélanger l'appareil au jaune d'œuf avec le chocolat blanc, et incorporer la crème et le blanc d'œuf en alternant.

Incorporer la gélatine ramollie et terminer en ajoutant délicatement les grains de poivre.





## Décoration

Recette pour 10 portions

### Couverture :

500 g de couverture foncée

### Préparation :

Créer 10 motifs et couler 10 plaquettes de chocolat. Voir la photo.

### Framboises et menthe frite :

500 g de framboises

1 dl d'huile de friture  
50 feuilles de menthe  
sucre en poudre

### Préparation :

Frire les feuilles de menthe et les saupoudrer de sucre en poudre. Utiliser les framboises pour la décoration.

### Chips Ricola :

500 g de Ricola Cranberry

### Préparation :

Passer les Ricola au mixer, saupoudrer sur une plaque GN et marquer avec un emporte-pièce correspondant. Faire fondre au four à 130°C et laisser refroidir.

