



Choco Dessert Tartelettes HUG garnies de mousse moka blanche

Recette pour environ 40 Choco Dessert Tartelettes HUG 6 cm

Ingrédients

1,25 dl	crème
50 g	grains de café
1	jaune d'œuf
1	œuf
20 g	sucré vanillé
2 feuilles	gélatine
180 g	couverture blanche
20 g	cognac
3 dl	crème fouettée



A volonté, crème et grains de café en chocolat moka pour la décoration

Préparation:

Porter à ébullition 1,25 dl de crème avec les grains de café, laisser tirer environ 10 minutes et passer au tamis.

Battre le jaune d'œuf avec l'œuf et le sucre vanillé, d'abord à chaud, puis à froid, et mélanger délicatement à la crème moka.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer la couverture blanche au bain-marie et incorporer à la préparation à l'œuf. Egoutter la gélatine, la chauffer dans un peu de cognac et mélanger également à la préparation à l'œuf. Pour terminer, incorporer la crème fouettée bien ferme et dresser dans les Choco Dessert Tartelettes.

Laisser reposer les Choco Dessert Tartelettes au moins une heure au réfrigérateur. Avant de servir, décorer avec de la crème Chantilly et les grains de café en chocolat moka.

