



## Barquettes HUG garnies de mousse au chocolat, fraises et petite oseille

Un dessert HUG exclusif – spécialement créé par le maître cuisinier Oskar Marti, restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour env. 10 barquettes HUG 10 cm

### Ingrédients

Mousse au chocolat

50 g	de jaune d'œuf
15 g	de sucre
1 c.	à soupe de café fort
125 g	de couverture de chocolat noir
75 g	de blanc d'œuf battu avec
25 g	de sucre
1 dl	de crème fouettée

Garniture

250 g	de fraises
	Petite oseille
	Sucre glace
	10 motifs en chocolat blanc



### Préparation

Battre le jaune d'œuf, le sucre et le café dans un bain-marie chaud puis à froid. Couper le chocolat en petits morceaux, faire fondre au bain-marie et incorporer au mélange œuf-sucre. Ajouter délicatement le blanc d'œuf et la crème fouettée au mélange de chocolat tiède. Mettre dans un récipient et laisser refroidir au réfrigérateur 3-4 heures environ.

### Présentation

Remplir les barquettes de mousse au chocolat. Garnir de morceaux de fraises, petite oseille et de motifs en chocolat blanc. Saupoudrer de sucre glace.

