



## Tartelettes Dessert HUG carrées / Elegance à la mousse blanche au moka

Recette de M. Harald Kammermeier, Hôtel Schweizerhof à CH-6002 Lucerne.

Recette pour environ 80 Tartelettes Dessert HUG carrées 5 x 5 cm ou Tartelettes Dessert Elegance 5,6 cm

### Ingrédients:

#### Mousse blanche au moka:

125 ml	Crème
50 g	Grains de moka
1	Jaune d'oeuf
1	Oeuf
	Sucre vanillé
2 feuilles	Gélatine
	Cognac
180 g	Couverture blanche
300 g	Crème fouettée



### Préparation:

Faire bouillir la crème et les grains de moka, laisser reposer et passer. Battre vivement le jaune d'œuf, l'œuf et le sucre vanillé, et mélanger avec la crème au moka. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, exprimer l'eau puis la faire fondre au bain-marie. Mélanger la gélatine fondue avec le Cognac et incorporer dans le mélange aux œufs. Faire fondre la couverture blanche, ajouter à la préparation et bien remuer. Incorporer la crème fouettée.

Laisser refroidir la mousse pendant 6 heures environ.

Dresser la mousse dans les tartelettes et garnir avec des grains de moka au chocolat ou avec des décorations au chocolat.

