



Mini Choux HUG garnis de mousse au chocolat et de petits dés de poire

Un dessert HUG exclusif – spécialement créé par le grand chef Oskar Marti, du restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour 16 Mini Choux HUG

Ingrédients

4 poire

Mousse au chocolat:

80 g de jaune d'œuf (4 jaune d'œuf)

20 g de sucre

4 c. à c. de ristretto

Faire chauffer le jaune d'œuf, le sucre et le ristretto et mélanger. Laisser refroidir et mélanger de nouveau.

200 g de chocolat noir
le faire fondre au bain-marie et l'ajouter à la préparation d'œuf
mélanger le tout,

100 g de crème fouettée

puis ajouter immédiatement la crème fouettée.

120 g de blanc d'œuf (4 blanc d'œuf)

40 g de sucre
battre en neige puis ajouter à la préparation.

Mettre dans un plat et faire prendre au réfrigérateur pendant environ 3 heures



Préparation:

Couper une poire en petits dés et la faire blanchir dans un peu de sirop sucré. La répartir dans les choux coupés puis les garnir de mousse au chocolat; saupoudrer de sucre glace.

