



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Cœur de mousse au chocolat blanc avec tomate et fraise



### Ingrédients pour Personnes

|           |                                            |
|-----------|--------------------------------------------|
| 100 g de  | fraises                                    |
| 50 g de   | ELVEA cubes de tomates cubetti aux basilic |
| 25 g de   | sucre                                      |
| 2,50 g de | pectine                                    |
| 3 g de    | gelatine                                   |
| 50 g de   | jaune d'œufs                               |
| 65 ml de  | volle melk                                 |
| 1         | vanillestokje                              |
| 70 g de   | witte chocolade                            |
| 200 g de  | crème                                      |

### Préparation

1. Commencez par la compote de tomates et de fraises. Coupez les fraises en morceaux et mettez-les dans une casserole avec les cubetti et le basilic. Mélanger le sucre avec la pectine et l'ajouter à la casserole.
2. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que vous obteniez un coulis lisse. Pour accélérer ce processus, mettez-y brièvement votre mixeur plongeant. Retirez la casserole du feu et ajoutez la brunoise de fraises fraîches.
3. Versez la compote dans des moules en silicone en forme d'hémisphère. Placez-les au congélateur pour les faire durcir.
4. Maintenant, préparez la mousse au chocolat blanc. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Prenez un grand bol et, à l'aide du fouet, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Le mélange doit devenir pâle et couler du fouet en forme de ruban.





*Elvea, L'Italie chez vous*

5. Pendant ce temps, portez le lait entier et la gousse de vanille à ébullition dans une petite casserole. Retirez la casserole du feu dès que le lait bout.
6. Ajoutez le lait bouillant au mélange d'œufs battus dans le bol, remuez bien et reversez le mélange dans la casserole. Laissez épaissir à feu doux. Vous avez atteint la bonne épaisseur lorsque vous pouvez tracer une ligne avec votre doigt dans la crème sur le dos d'une cuillère en bois.
7. Retirez du feu et ajoutez le chocolat blanc cassé en morceaux, ainsi que la gélatine molle et égouttée. Mélangez bien jusqu'à ce que tout soit fondu. Laissez refroidir à température ambiante.
8. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporez-la délicatement à la crème au chocolat blanc refroidie. La mousse est prête. Pour plus de commodité, mettez la mousse dans une poche à douille.
9. Assemblez votre dessert. Versez la mousse à la vanille jusqu'aux 3/4 de la hauteur du moule et placez-y la compote congelée, côté arrondi vers le bas. Bede
10. Retirez les mousses congelées du moule en silicone et vaporisez-les immédiatement d'un spray velours. Laissez maintenant les desserts décongeler pendant environ 4 heures dans le réfrigérateur.
11. Au moment de servir, terminez par une feuille de basilic et une décoration en chocolat.

