

les recettes d'Alice

Pain de Gênes aux fruits rouges et mousse blanche



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

4 oeufs	20 cl de lait
240 gr de chocolat blanc	65 gr de beurre
100 gr de sucre	10 feuilles de menthe
25 cl de crème liquide	40 gr de farine, 4 gr de levure
100 gr de poudre d'amande	3 feuilles de gélatine
	300 gr de fruits rouges

Matériel nécessaire

1 moule a manqué de 22 cm et 1 de 18 cm

Préparation et réalisation

- 1- Dans un cul de poule casser les œufs et ajouter la poudre d'amande et le sucre, fouetter jusqu'à ce ça forme un ruban. Verser le beurre fondu puis la farine mélangée à la levure, mélanger délicatement. Verser dans un moule a manqué et éparpiller 200 gr de fruits rouges et cuire 20 min à 180°.
- 2- Porter le lait à ébullition et laisser infuser 9 f de menthe. Râper le chocolat. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis les ajouter au lait. Verser le lait réchauffé sur le chocolat en le filtrant. Fouetter.
- 3- Monter la crème presque en chantilly et l'incorporer au mélange délicatement. Verser dans un moule un peu plus petit, mettre au frais.

Conseils et astuces

Démouler la mousse sur le pain de Gêne refroidi au bout de 2 heures minimum. Décorer avec le reste de fruits et de menthe.

Alice Délice

