

Kaki et chocolat en verrine



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

150 gr de chocolat noir
6 kakis
7 c à s de vin doux
3 feuilles de gélatine

4 oeufs
menthe
25 gr de sucre

MATERIEL NECESSAIRE

1 mixer

1 batteur

PREPARATION ET REALISATION

1- Eplucher 4 kakis et les couper en deux et recueillir la pulpe à la cuillère. Mixer la pulpe jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse.
2- Faire ramollir les feuilles de gélatines dans un récipient rempli d'eau bien froide. Faire chauffer le vin blanc et incorporer les feuilles de gélatines. Mélanger le tout à la purée de kaki. Répartir dans des verrines.
3- Faire fondre le chocolat au bain marie. Clarifier les œufs et ajouter les jaunes dans le chocolat. Monter les blancs en neige et les serrer avec 25 gr de sucre. Incorporer les blancs dans le chocolat délicatement et déposer la mousse sur la gelée de kaki. Eplucher les 2 kakis et les couper en petits dés. Les répartir sur les verrines avec une feuille de menthe.

CONSEILS ET ASTUCES

Laisser reposer au frais 3 heures.

Alice Délice

