

La boule de Noël **chocolat blanc fruits exotiques**

La recette de notre ambassadrice @quandjuliepatisse



Ingrédients

- 6 personnes -

Pour l'insert mangue :

- 155g de coulis ou de purée de fruits mangue passion
- 1 feuille de gélatine halal

Pour la mousse :

- 360 g de chocolat blanc
- 400 ml de crème chantilly végétale
- 300 g de lait de vache ou végétal
- 4 feuilles de gélatine halal

Pour le glaçage :

- 2 feuilles de gélatine halal
- 100 g de crème chantilly végétale
- 200 g de crème chantilly végétale

Pour le biscuit :

- 2 œufs
- 50 g de sucre roux
- 25 g de farine
- 25 g de poudre de noisette

Pour le croustillant :

- 12 g de crêpes dentelles
- 40 g de chocolat praliné

- Verser les jaunes, la farine, le sucre roux et la poudre de noisette puis mélanger délicatement à la maryse.
- Etaler sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson.
- Faire cuire 10/12 minutes dans un four chaud à 180°C.
- Une fois refroidi, découper des ronds dans le biscuit.

J - 1 / Croustillant :

- Faire fondre le chocolat puis ajouter les crêpes. Etaler sur les ronds de biscuits.

J - 1 / Montage :

- Sortir l'insert du congélateur. Vous pouvez mettre une demi sphère ou coller deux sphères pour faire une boule complète.
- Déposer la mousse dans les moules demi sphères. Il faut 2 moules pour 6 personnes. La mousse restante est à conserver au congélateur.
- Dans un des 2 moules (6 cavités), ajouter le biscuit, dans l'autre, l'insert.
- Laisser une nuit au congélateur.

Déroulé

J - 2 / Inserts mangue :

- Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau. Faire chauffer le coulis, dès qu'il commence à bouillir, l'ôter le du feu puis ajouter la gélatine essorée.
- Verser dans le moule mini demi sphères puis laisser une nuit au congélateur avant de continuer.

J - 1 / Mousse :

- Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat dans le lait à feu doux.
- Une fois que tout est fondu, ajouter la gélatine essorée.
- Monter la crème en chantilly pas trop ferme puis ajouter 1/3 dans le mélange lait/chocolat. Fouetter puis verser dans le reste de chantilly.
- Mélanger à la maryse puis réserver au frais 1h.

J - 1 / Biscuit :

- Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit jusqu'à ce que le mélange soit ferme.