

Verrines pommes chocolat

Ingrédients :

- 160 gr de chocolat dessert
- 3 pommes (elstar par exemple)
- 4 œufs
- 35 gr de beurre demi-sel
- 225 gr de sucre semoule

Préparation :

1. Peler les pommes et les couper en dés. Dans une casserole, faire fondre le sucre dans 12 cl d'eau jusqu'à obtenir un caramel brun. Incorporer le beurre. Ajouter les pommes et laisser cuire 10 mn à feu doux en remuant de temps en temps. Retirer du feu et mixer le tout.
2. Répartir le caramel de pommes dans le fond de 6 verrines et réserver au frais.
3. Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Faire fondre le chocolat au bain-marie et incorporer les jaunes d'œufs, hors du feu en fouettant.
4. Monter les blancs en neiges ferme et les incorporer délicatement au chocolat.
5. Recouvrir le caramel de pommes de la mousse au chocolat et réserver les verrines au frais pendant 4 heures avant de servir.

Il est possible de remplacer la mousse au chocolat par une mousse de mascarpone.

Dans ce cas :

- Séparer les blancs et les jaunes de 3 oeufs.
- Battre les jaunes avec le sucre (50 gr) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le mascarpone et bien mélanger.

- Monter les blanc en neige jusqu'à qu'ils soient très fermes. Les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone.
- Recouvrir le caramel de pomme avec cette préparation et réserver les verrines au frais.