

Mousse de châtaignes avec purée de kaki



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis

env. +2 heures



Difficulté

Moyen - Pour les amateurs



Dosage

4 personnes

Caractéristiques



Plat

Dessert - Mousse de châtaignes



Produit typiques

Châtaignes - 0 km



Adapté en

Automne - Desserts gourmets

INGRÉDIENTS

Mousse de châtaignes

- 128 g de purée de châtaignes
- 2 cl de marasquin
- 1.2 g de feuilles de gélatine
- 88 g de chocolat blanc
- 2.6 dl de crème fraîche (35%)

Purée de kaki

- 100 g de kaki
- 15 g de sucre glace
- Jus et zeste de citron

Garniture

- 25 g de myrtilles fraîches
- 50 g de ricotta

PRÉPARATION

Mousse de châtaignes

1. Fouetter la crème fraîche et s'arrêter avant qu'elle ne soit trop ferme ; la réserver au réfrigérateur.
2. Laisser la purée de châtaignes à température ambiante pendant au moins une heure.
3. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie (à basse température !).
4. Mélanger la purée de châtaignes avec une spatule pour l'assouplir.
5. Incorporer la gélatine fondue au bain-marie avec le marasquin.
6. Ajouter le chocolat blanc fondu et l'incorporer délicatement à la purée de châtaignes.
7. Incorporer enfin la crème fraîche fouettée très délicatement, mais rapidement.
8. Réserver 4 à 5 heures au réfrigérateur avant de servir.

Purée de kaki

1. Réduire les kakis en purée (à l'aide d'un mixeur).
2. Ajouter le sucre glace et le jus de citron (selon le goût des kakis).

Dressage

Préparer un « miroir » avec la purée de kaki sur l'assiette. Poser 2 ou 3 quenelles de mousse de châtaignes. Décorer avec la ricotta et garnir avec les myrtilles fraîches.