

Coques en chocolat

& crème mascarpone aux fruits

Pour 6 coupelles

Préparation : 20 min - Réfrigération : 1h

Ingrédients :

- 150g de chocolat noir
- 250g de mascarpone
- 70g de sucre glace
- 20cl de crème liquide entière
- Extrait de vanille
- 1 zeste de citron vert ou jaune bio
- 3 fruits de saison aux choix
- 2 sablés ou spéculoos



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, une casserole, une spatule HT, un fouet, un fouet électrique ou robot, un pinceau alimentaire, une empreinte de 12 empreintes dômes, une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Pour les coques :**

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Déposer l'empreinte Dômes sur une plaque aluminium perforée.
- A l'aide d'un pinceau, enduire les empreintes du moule 1/2 sphère d'une couche de chocolat.
- Mettre le moule +/- 20 min au frigo puis recommencer l'opération une 2ème fois.
- Réserver au frais.

***Pour la mousse au mascarpone :**

- Fouetter la crème en chantilly et la garder assez souple.
- Ajouter le sucre glace tout en mélangeant délicatement.
- Incorporer la moitié de la crème au mascarpone. Mélanger délicatement et renouveler l'opération.
- Ajouter l'extrait de vanille et le zeste de citron.
- Mélanger.

***Montage :**

- Garnir les coques de crème et déposer dessus quelques fruits.
- Emietter quelques biscuits de type sablés ou spéculoos.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !