

Mousse au Chocolat festive
Pour 60 portions



1. 2 sachet(s) de 300 g de préparation pour **Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsate Professionnel**

2 L de crème liquide bio à 30% de MG bien froide

5 feuilles de brick

75 g de beurre fondu, 50 g de sucre roux

12 poires fraîches ou l'équivalent en poires en conserve au sirop léger

50 g de pralin

Tailler les feuilles de brick en triangles réguliers, badigeonner de beurre, poudrer légèrement de sucre roux, et faire cuire au four à 180°C, entre 2 feuilles de papier sulfurisé, pendant 10 minutes. Réservrer.

Tailler les poires en 8, faire dorer dans une poêle, dans le beurre restant, en saupoudrant le sucre roux restant. Réservrer.

Préparer la **Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsate Professionnel** : verser la crème bien froide dans la cuve du batteur.

Ajouter la préparation pour **Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsate Professionnel** et mélanger au fouet.

Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale.

Mettre dans une poche à douille et garder au frais au moins 2 heures.

Sur une assiette, dresser à la poche une grosse quenelle de mousse au chocolat.

Planter quelques triangles de feuilles de brick, placer 2-3 morceaux de poire caramélisée et

saupoudrer légèrement de pralin.

2. **ASTUCE**

Les feuilles de brick peuvent être remplacées par des brisures de pâte feuillettée poudrée de sucre et cuite.