

Mousse au Chocolat Gourmande Bio et Marmelade de Clémentines  
Pour 125 portions



## 1. **MARMELADE DE CLÉMENTINES EXPRESS**

425 g de clémentines bio

90 g de Sauce Dessert Mangue-Abricot alsal Professionnel

13 g d'amidon de maïs

Laver et éplucher les clémentines bio.

Réserver une partie des quartiers pour la décoration finale.

Mixer le reste et faire cuire 5 minutes avec la Sauce Dessert Mangue-Abricot alsal Professionnel.

Lier la préparation avec l'amidon de maïs, dilué au préalable dans un peu d'eau froide.

Refroidir et réserver.

## 2. **MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO**

1 sachet(s) de 300 g de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsal Professionnel

1 L de crème liquide U.H.T bio

75 g de clémentines bio

Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsace Professionnel, puis mélanger.

Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme. Dresser à la poche dans des coupelles basses. Garnir avec la marmelade et un quartier de clémentine.

Réserver au frais avant de servir.