Mousse au Chocolat Gourmande Bio et Marmelade de Clémentines
25 portions

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

425 g de clémentines bio
90 g de Sauce Dessert Mangue-Abricot alsa 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 alsa 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 alsa 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 alsa 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.