



L'ÉCOLE GOURMET

MOUSSE GRAND-MERE MANJARI

Mousse MANJARI

125 g Lait entier	Chauffer le lait et la crème ensemble.
125 g Crème entière liquide	Verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.
200 g Blancs œufs	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
60 g Sucre semoule	Ajouter un quart des blancs montés avec le sucre, mélanger puis terminer en ajoutant le reste des blancs.
295 g MANJARI 64%	Couler tout de suite en pots ou verrines.

Streusel amande

120 g Beurre	Mélanger ensemble, la cassonade, la poudre d'amandes et la farine,
120 g Farine	Découper le beurre froid en petits cubes.
120 g Cassonade	Tamiser ensemble les poudres.
120 g Poudre d'amandes	Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir une pâte homogène.
	Façonner de petites boules régulières sur un tapis siliconé et cuire à 150/160°C.

Une fois refroidi, en parsemer sur la mousse chocolat.