



Mousse à l'érable et à la citrouille

avec garniture croustillante aux graines de citrouille

Action de grâce 90 minutes



Dessert



Graines de citrouille
28 g | 56 g



Épices pour tarte à la citrouille
½ c. à thé | 1 c. à thé



Sirop d'érable
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Crème
113 ml | 237 ml



Pépites de chocolat blanc
¼ tasse | ½ tasse



Biscuits Graham, émiettés
¼ tasse | ½ tasse



Miel
1 | 2

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer la base au chocolat blanc

- Avant de commencer, rassembler tous les ustensiles requis.
- Dans un grand bol allant au micro-ondes, ajouter la **moitié** des **pépites de chocolat blanc** (toute la qté pour 4 pers.) et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sirop d'érable**. Chauffer à puissance élevée, 15 s à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **chocolat blanc** fonde. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la **crème** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) d'**épices pour tarte à la citrouille**, puis fouetter jusqu'à ce que le tout soit combiné. Laisser refroidir complètement la **base au chocolat blanc** au frigo, environ 20 min.

2



Préparer la garniture croustillante aux graines de citrouille

- Entre-temps, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Déposer un morceau de papier parchemin dans une assiette.
- Ajouter les **graines de citrouille** à la poêle chaude. Griller de 3 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **graines de citrouille** soient légèrement dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **moitié** des **biscuits Graham émiettés** (toute la qté pour 4 pers.), le **miel** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **beurre**. **Saler**. Bien mélanger pendant 1 min, jusqu'à ce que les **graines de citrouille** et les **biscuits Graham émiettés** soient enrobés du **mélange miel-beurre**.
- Retirer du feu, puis transférer dans l'assiette recouverte de papier parchemin.

3



Fouetter la mousse

- À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, battre le **mélange érable-chocolat blanc** de 1 à 2 min, jusqu'à ce que des pics fermes se forment et que le mélange soit homogène.

4



Réfrigérer et servir

- Répartir la **mousse à l'érable** et à la **citrouille** dans **2 tasses** ou bols (4 tasses ou bols). Arroser de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sirop d'érable**. (**CONSEIL** : Pour un dessert moins sucré, omettre le filet de sirop d'érable.)
- Laisser raffermir au frigo pendant au moins 1 h. (**CONSEIL** : On peut préparer la mousse à l'érable et à la citrouille la veille et la réfrigérer toute une nuit.)
- Avant de servir, parsemer de **garniture aux graines de citrouille**.