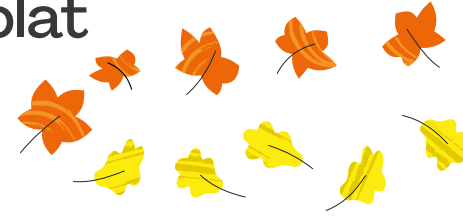




Coupes de mousse soyeuse au double chocolat

avec garniture croquante aux canneberges et aux pacanes

90 minutes



Pépites de
chocolat mi-amer
1 tasse | 2 tasses



Crème
474 ml | 948 ml



Poudre
d'espresso
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pépites de
chocolat blanc
½ tasse | 1 tasse



Flocons de maïs
1 tasse | 2 tasses



Pacanes
28 g | 56 g



Sucre à glacer
¼ tasse | ½ tasse



Beurre
d'arachides
1 | 2



Canneberges
secs
28 g | 56 g



Si vous avez commandé deux trousse-repas, suivez les instructions pour 12 personnes.

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



Faire la ganache

- Dans un grand bol métallique, placer les **pépites de chocolat** et la **poudre d'espresso**.
- Dans une petite casserole, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse (1 tasse) de **crème**. Porter à légère ébullition à feu moyen.
- Retirer du feu. Verser la **crème** sur les **pépites de chocolat**.
- Laisser reposer pendant 1 min, sans remuer. À l'aide d'une spatule, remuer délicatement jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Laisser le **mélange de chocolat** refroidir à température ambiante de 10 à 15 min. (**REMARQUE** : Éviter de mettre au frigo pour refroidir.)

2



Préparer la garniture croustillante aux canneberges et aux pacanes

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin. Réserver.
- Ajouter les **pépites de chocolat blanc** et le **beurre d'arachides** dans un grand bol allant au micro-ondes. Faire fondre au micro-ondes par intervalles de 30 s, en remuant entre chaque intervalle, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse (de 1 à 2 min).
- Ajouter les **pacanes**, les **canneberges**, les **flocons de maïs** et $\frac{1}{4}$ c. à thé ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **sel**. Remuer pour enrober.
- Transférer le **mélange** dans l'assiette préparée, en l'étalant en une couche uniforme, et le placer au réfrigérateur pour qu'il refroidisse complètement. (**REMARQUE** : Ce n'est pas grave si le mélange s'agglutine!)

3



Finir la mousse

- Ajouter **trois quarts** du **sucré à glacer** et le **reste** de la **crème** dans un grand bol (extra grand pour 12 pers.). À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, battre la **crème** de 2 à 4 min jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.
- À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la **crème fouettée** au **mélange de ganache refroidi**. (**CONSEIL** : Pour incorporer, commencer au centre du bol en insérant la spatule jusqu'au fond. Racler le fond du bol en déplaçant la spatule vers vous, remonter sur la paroi, puis replier le mélange sur le dessus.)

4



Finir la mousse

- Transférer la **mousse** dans six verres ou six petits bols. Réfrigérer pendant au moins 1 h, jusqu'à ce que la mousse fige. (**REMARQUE** : À défaut de petites tasses ou de bols, transférer dans un plat de service et lisser pour obtenir une couche uniforme).

5



Terminer et servir

- Au moment de servir, briser le **mélange de garniture** en bouchées. Saupoudrer du **reste** du **sucré à glacer**, puis remuer délicatement pour enrober. (**REMARQUE** : Ce n'est pas grave si une partie du sucre à glacer ne colle pas!)
- Sortir les **coupes de mousse** du frigo. Garnir de la **garniture croquante aux canneberges et aux pacanes**.
- Servir immédiatement ou réfrigérer jusqu'au moment de servir.