

Pie aux fruits rouges, mousse au chocolat blanc



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pie :

1 barquette de fraises, 1 barquette de framboises, 1 barquette de mûres, 1 barquette de myrtilles, 1 rouleau de feuilletage, 2 cuillères à potage de sirop de fraise, sucre, 1 œuf pour la dorure

Pour la mousse au chocolat blanc :

250g de chocolat blanc, 1 litre de crème fraîche à 35% de matière grasse

La pie :

Équeuter et couper les fraises en 2 ou 4 suivant la grosseur.

Les placer dans un tian avec tous les autres fruits. Arroser de sirop.

Couvrir le tian de pâte feuilletée en soudant hermétiquement les bords de la pâte au bord du tian en utilisant la dorure. Dorer le dessus de la pie à l'œuf battu et saupoudrer généreusement de sucre.

Cuire 20mn au four à 200° pour obtenir une croute bien cuite dorée et croustillante.

La mousse au chocolat blanc :

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Monter la crème en chantilly.

Mélanger délicatement la crème et le chocolat. Réserver au froid.

Dressage :

Déposer une grosse quenelle de mousse chocolat blanc au centre des assiettes.

Découper le dessus de feuilletage de la pie et le découper en 6 parts.

Napper la mousse avec la compotée de fruits rouges et noirs.