



Mousse au Potimarron, Coco, Citron vert et Coulis de Chocolat

Ingrédients

- 250 g de chair de potimarron
- 70 g de noix de coco râpée
- 400 ml de lait écrémé
- sucre au goût
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 12 carrés de chocolat

Préparation

- Coupez et creusez le potimarron
- Récupérez 250 g de chair et coupez-la en petits morceaux
- Versez dans une casserole le lait, la noix de coco et l'extrait de vanille
- Laissez cuire pendant 15 minutes sur feu doux
- Mixez le tout
- Préchauffez le four à 180 °C
- Séparez les blancs des jaunes des œufs
- Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes et le sucre en poudre
- Ajoutez la crème de potimarron et mélangez
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement
- Versez la préparation dans des ramequins et mettez au four à 180 °C (th.6) pendant 30 minutes au bain-marie
- Laissez refroidir avant de réfrigérer
- Au moment de servir, faites fondre le chocolat avec 6 cuillères à soupe d'eau
- Versez le chocolat fondu sur les mousses et parsemez de coco râpé