

Couronne de Noël

Une subtile mousse vanille renfermant un cœur acidulé de pommes et de confiture de potiron parfumée à l'orange et au Cointreau. Le tout présenter en forme de couronne et richement décoré pour rappeler les couronnes de porte et de l'aveug, symbole fort de Noël



Ingrédients pour 800 ml de mousse vanille :

200 g de lait entier
1 gousse de vanille et/ou une cuillère à café d'extrait de vanille naturelle.
2 jaunes d'œufs
80 g de sucre roux
3 feuilles de gélatine
200 g de crème liquide entière très froide.

Ingrédients pour le cœur de pommes

2 belles pommes acidulées qui ne tomberont pas en compote à la cuisson.
40 g de beurre environ
Confiture de Potiron aux agrumes (voir blog)

Matériel : Moule couronne en silicone

Cœur de pommes potiron orange :

Passer les pommes au pèle pomme et recouper les pommes petits morceaux. Poêler avec le beurre et laisser refroidir complètement. Ajouter les $\frac{3}{4}$ d'un pot de confiture de Potirons aux agrumes.

La mousse :

Commencer par mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire une crème anglaise avec le lait, les œufs, la vanille et le sucre et **programmer 10 mn à 80° vit 3.5 ou 4 sans le gobelet**.

Vérifiez que la crème anglaise soit cuite sur le dos d'une cuillère et **ajouter les feuilles de gélatine ramollies et égouttées. Mélanger 10 sec vit 3** et réserver dans un saladier. Pendant ce temps, monter la crème liquide très froide en chantilly souple avec un fouet électrique.

Incorporer délicatement la crème chantilly à la crème anglaise, juste avant le montage.

A noter : Pour accélérer le refroidissement de la crème, vous pouvez la mettre sur un saladier de glaçons et d'eau ou dehors. Il ne faut pas attendre que la gélatine soit totalement prise mais que la crème soit presque froide. Si toutefois la gélatine est prise au moment d'incorporer la chantilly, remettre la crème anglaise 10 sec au micro-onde pour la remettre à t° et mélanger

Montage.

Dans un moule en silicone, Mettre la moitié de la mousse et mettre au congélateur 15 minutes pour la faire prendre.

Creuser alors une gouttière en relevant la mousse sur les bords du moule.

Déposer ensuite la préparation aux pommes en tassant pour enlever l'air entre les pommes.

Recouvrir de mousse, lisser et mettre le tout au congélateur.

Service :

Démouler congelé avant de laisser décongeler.

Décorer généreusement comme une couronne de l'avent.

A noter : le fouet électrique permet une chantilly plus légère qu'au thermomix.

A savoir : L'utilisation d'un moule en métal est possible. Dans ce cas, utilisez un sèche cheveux chaud pour réchauffer le moule à la sortie du congélateur et faciliter le démoulage.

Variantes : Comme toujours des variantes de garniture sont possible. Vous pouvez aussi parfumer votre mousse en faisant infuser du thé dans le lait avant de réaliser la crème anglaise.

Présentation : Ce dessert peut bien sûr être réalisé dans un moule à cake, en individuel ou en verrine, pour s'adapter aux circonstances

Déco : boules de potiron confites, étoiles aux amandes, sarments en chocolat et bougies.