

Verrines de mousse réglisse et tagada

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 120 grammes de fraises tagada
- 50 à 70 grammes de réglisse (rouleaux style Haribo)
- 20 cl de crème fraîche semi épaisse
- 20 cl de lait
- 20 grammes de sucre en poudre
- 3 oeufs

Préparation de la recette :

Commencer par défaire les rouleaux de réglisse et par les couper en morceaux dans un bol, que vous mettez de côté.

Dans une casserole, faites chauffer 10 cl de lait et 10 cl de crème fraîche quelques minutes puis ajoutez les tagadas et laissez fondre en remuant. Sortez le mélange du feu. Dans une autre casserole, répétez l'opération, mais cette fois pour les réglisses. Laissez sur le feu jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur bien brunâtre. S'il reste des morceaux de réglisse non-fondu, c'est normal. Laissez refroidir les préparations tandis que vous montez les blancs en neige dans une jatte. Incorporez ensuite délicatement la moitié des blancs dans la casserole "mousse tagadas" et l'autre dans celle de "mousse réglisse". Sucrez, et mélangez encore les deux préparations.

Versez avec une louche un fond de préparation Tagada dans les verrines, en prenant soin de ne sélectionner que la mousse à la surface et non le jus formé en dessous. Par dessus verser de la mousse réglisse. Recouvrez d'un millimètre de mousse Tagada et déposer un rouleau de réglisse entier, surplombé par une fraise, pour le visuel. Placez au frais pendant plusieurs heures.