

MOUSSE AU THÉ VERT ET AU SÉSAME NOIR

Ingrédients pour 4-6 personnes

2 c. à c. (5 g) de thé vert en poudre

1 c. à s. de pâte de sésame noir ● 4 g de feuilles de gélatine

20 cl de lait ● 12 cl de crème liquide

2 blancs d'œufs ● 20 g + 60 g de sucre

fruit pour la décoration

Confectionnez la mousse au sésame

- 1 Faites tremper 2 g de gélatine dans l'eau froide pendant 5 min.
- 2 Dans un bol, versez la pâte de sésame et mélangez-la à 10 g de sucre.
- 3 Chauffez 10 cl de lait sans le laisser bouillir. Diluez la pâte de sésame dans un peu de lait chaud, puis ajoutez le reste du lait. Egouttez la gélatine et incorporez-la dans le lait.
- 4 Montez la crème en chantilly.
- 5 Battez les blancs d'œufs et 60 g de sucre en neige (fermement).
- 6 Faites refroidir le lait au sésame en trempant le bol dans de l'eau glacée. Ajoutez la moitié de la crème chantilly puis la moitié des blancs en neige (réservez les deux autres moitiés pour la mousse au thé vert). Versez la mousse dans 4 verrines à mi-hauteur.

Confectionnez la mousse au thé vert

- 1 Faites tremper 2 g de gélatine dans l'eau froide pendant 5 min.
- 2 Dans un bol, tamisez la poudre de thé et mélangez-la à 10 g de sucre.
- 3 Chauffez 10 cl de lait sans le laisser bouillir. Diluez le thé dans un peu de lait chaud, puis ajoutez le reste du lait. Egouttez la gélatine et incorporez-la dans le lait.
- 4 Faites refroidir le lait au thé en trempant le bol dans l'eau glacée. Ajoutez l'autre moitié de la crème chantilly puis les œufs en neige. Complétez les verrines.
- 5 Décorez avec un fruit.
- 6 Réservez au frais au minimum 2 h.

Astuce : Pour un résultat homogène, bien respectez les proportions de crème et de gélatine. Vous pouvez remplacer le sésame noir par le sésame blanc, la noix, la noisette, le *kinako* (poudre de soja sec grillé), l'*umeboshi* (prune salée, ajoutez un peu plus de sucre).

Variations autour du thé vert et de la pâte de sésame noir : à mélanger à de la glace vanille, à de la pâte à crêpe ou à quatre-quarts etc.

抹茶と黒胡麻のムース