

# *Mousse de sucrine du Berry*

## *base sablée au chocolat*



# Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à  
l'abbaye de Noirlac

28 mai 2019



UNION RÉGIONALE DES GROUPEMENTS  
DE CULTUREURS



Recette de la  
classe de SEGPA du  
collège Axel Kahn  
Le Châtelet (18)

Contact :

Véronique MARTIN

ce.0180013s@ac-orleans-tours.fr



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Européen Agricole  
pour le Développement Rural



Centre-Val de Loire



## Mousse de sucrine du Berry base sablée au chocolat



pour 6 verrines :

- 1 petite sucrine du Berry
- 1 c. à soupe de vanille liquide
- 100 g de sucre en poudre
- 25 cl de crème liquide entière
- 25 g de sucre glace
- 6 feuilles de menthe
- 80 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 80 g de beurre mou
- 50 g de cacao amer
- 150 g de fruits rouges

Pour la mousse de sucrine : découpez la sucrine en deux et enlevez la peau, les graines et les filaments. Détaillez la chair en petits morceaux. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile et le beurre, et faites revenir les morceaux de sucrine. Mouillez ensuite avec 1 l d'eau et une pincée de sel et laissez mijoter 20 mn, puis égouttez et mixer la sucrine. Ajoutez le sucre et la vanille, mélangez bien. Battez la crème et le sucre glace pour obtenir une chantilly, assemblez avec la sucrine.

Pour la pâte sablée : réunissez dans un saladier le sucre, l'oeuf, le cacao, la farine, une pincée de sel et le beurre bien mou. Mélangez le tout du bout des doigts afin d'obtenir un sable grossier. Formez une boule, filmez et mettez au frais pendant 30mn. Préchauffez votre four à 150 degrés et étalez sur une plaque avec papier cuisson. Faites cuire 10 à 15 mn selon l'épaisseur.

Montage des verrines : émiettez la base sablée afin de pouvoir déposer une couche dans le fond des verrines. Disposez ensuite la mousse de sucrine, une pincée de cacao, les fruits rouges et la feuille de menthe et dégustez bien frais !