

## CAISSE DES ECOLES DU 7<sup>ème</sup> ARRONDISSEMENT



### Duo de mousse choco-poires : délicieux...

#### Pour 6 personnes :

4 œufs  
1 càs de lait  
50g de sucre  
2 feuilles de gélatine

150g de chocolat pâtissier  
20cl de crème liquide  
1 petite boîte de poires au sirop

#### Préparation :

Préparer la mousse : séparer le blanc des jaunes d'œufs. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait. Monter les blancs en neige ferme. Une fois le chocolat fondu, incorporer les jaunes en fouettant puis les blancs en soulevant délicatement. Verser dans le fond des verrines.

Préparer la mousse aux poires : ramollir la gélatine. Mixer les poires avec le sucre et mettre cette purée à chauffer. Quand le mélange est tiède, ajouter la gélatine. Monter la crème liquide en chantilly ferme et incorporer la poire. Déposer sur la mousse au chocolat avec une poche à douille. Mettre au frais.



### Aubergines en coque : ou comment faire manger des aubergines aux enfants !

#### Pour 4 personnes :

2 aubergines  
4 tomates cerise  
1 boule de mozzarella  
½ botte de basilic  
Coulis de tomate

1 tomate  
1 oignon  
4 càs d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
Sel, poivre

#### Préparation :

Peler et couper l'oignon en dés puis la tomate en cubes.

Couper les aubergines en 2 dans le sens de longueur, les creuser et tailler la chair en dés.

Réserver les coques.

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile avec l'oignon, l'ail et les aubergines.

Laisser cuire et dorer environ 15 min puis laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C.

Arroser les coques d'aubergines d'un filet d'huile et les faire dorer au four environ 10 min.

Ajouter aux aubergines les tomates et le basilic ciselé.

Saler et poivrer.

Répartir le mélange de légumes dans les coques d'aubergines.

Couvrir de fines tranches de mozzarella et passer au four quelques minutes.

Répartir un peu de coulis de tomates sur les assiettes, y déposer les aubergines, garnir de basilic et de tomates cerise coupées en quartiers.

Servir immédiatement.