

Ingrédients

100g de beurre mou, 100g de sucre, 75g de blancs d'œuf

90g de farine, 10g de cacao

Mélanger tous les ingrédients puis laisser reposer la pâte au froid.

A l'aide d'un emporte-pièce (pochoir) étaler la pâte sur un styplat.

Retirer le pochoir, cuire au four à 170° jusqu'à coloration.

A la sortie du four, rouler les biscuits encore tendres en forme de cylindre à l'aide d'un petit tuyau.

ganache choco noir

250g de chocolat noir en pastilles, 5 jaunes d'œuf, 80g de sucre en poudre

250g de lait, 250g de crème

Blanchir les jaunes avec le sucre

faire chauffer le lait avec la crème et verser le tout sur le chocolat noir

cuire comme une crème anglaise épaisse

Mettre en attente au froid. Puis mettre en poche.

La Maison dans le Parc

2 salles et une terrasse
60 couverts

3, rue Sainte Catherine - Nancy

PASSIONNÉ



Ganache chocolat blanc

200g de chocolat blanc en pastilles, 100g de crème, 50g de beurre.

Faire chauffer ensemble la crème avec le beurre.

Verser sur le chocolat et laisser fondre et prendre au froid.

Mettre également en poche pour faciliter le dressage.

Glace à la crème brûlée

1 litre de crème, 6 œufs entiers, 200g de sucre, 1 gousse de vanille.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Cuire au four vapeur où au bain marie à 100° pendant 45mn.

A la sortie du four, saupoudrer de cassonnade puis caraméliser au chalumeau. Mettre en sorbetière.

Dressage

Recouvrir l'assiette d'un voile de cacao puis déposer dans la tuile choco les couches de ganache.

Terminer par la Chantilly en syphon. Décorer de quelques fruits rouges du moment et une quenelle de glace crème brûlée.



Françoise Mutel

assiette de chocolat, tuiles au chocolat