



Mousse au chocolat et crème Mascarpone truffées, accompagnée d'une tuile noisette

Préparation

Pour la mousse au chocolat

(Temps total : 15 min)

1. Faire fondre le chocolat et le beurre, au bain marie à feu doux. Ajouter une c à café de café pour sublimer le gout du chocolat
2. Ajouter les jaunes d'œufs, bien mélanger. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Les incorporer au chocolat.
3. Couvrir et mettre au frais (c'est mieux de la faire la veille).

Pour la Crème Mascarpone

(Temps total : 10 min)

1. Cuire à feu doux la crème Mascarpone jusqu'à première ébullition, chinoiser, laisser tiédir.
2. Incorporer les copeaux de truffe, réserver.

Pour la Tuile aux noisettes

1. Mélanger l'ensemble des ingrédients et réserver au frais 3 heures.
2. Préchauffer le four 180° (th.6)
2. Déposer sur une plaque de papier cuisson une noix de pâte, étaler très finement en laissant un espace suffisant entre chaque tuile.
3. Mettre au four, dès coloration, sortir du four et déposer chaque tuile sur un support cylindrique de votre choix (rouleau à pâtisserie). A réaliser la veille



Ingredients

Pour la mousse au chocolat

- 6 œufs
- 200 g de chocolat noir (chocolat dégustation à 86% de cacao)
- 25 g de beurre (facultatif)
- Une grosse cuillère de crème fraîche épaisse
- 1 cuillerée à soupe de copeaux de truffe
- 1 cuillère à café de café

Pour la Crème Mascarpone

- 250 g de Mascarpone
- 1 cuillère à café de copeaux de truffe

Pour la tuile aux noisettes

- 150 g de noisettes pilées
- 250g de sucre
- 60g de farine
- 1 dl de jus d'orange
- 125 g de beurre fondu
- Zestes d'orange

Recette offerte par Les Circulades de Saint-Jacques à La Digne d'Aval

