

Mousse au chocolat à la lavande

Ingrédients pour une dizaine de crêpes dentelle à la lavande

20 gr de beurre mou

20 gr de sucre roux

20 gr de sucre blanc

20 gr de farine

2 cuillères à café d'arôme de lavande

colorant en poudre violet

Faire chauffer le four à 180°

Mélangez les sucres au beurre mou.

Ajoutez l'arôme liquide en plusieurs fois. Bien mélanger

Ajoutez la farine

Formez vos petites tuiles sur une toile Silpat ou sur du papier sulfurisé.

Appuyez bien avec le dos d'une cuillère afin de faire des tuiles très fines.

Enfournez environ 6 à 7 minutes.

Déposez les tuiles encore chaudes sur le rouleau à pâtisserie afin de leur donner une forme de tuile.

Laissez refroidir et décollez délicatement.

Ingrédients pour la mousse au chocolat onctueuse de Pierre Hermé

170g de chocolat noir

8cl de lait entier

1 jaune d'oeuf

4 blancs d'oeufs

20g de sucre en poudre

1 c. à café d'arôme de lavande

Concasser le chocolat en petits morceaux.

Faire bouillir le lait. Hors du feu, ajouter le chocolat amer concassés et remuer à la cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit lisse et onctueux.

Ajouter le jaune d'œuf et l'arôme de lavande..

Dans un saladier, battre les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel. A mi-parcours, ajouter progressivement le sucre tout en continuant de battre au fouet.

Ajouter un quart des blancs au mélange chocolaté en battant vivement pour rendre le mélange souple puis ajouter le reste des blancs très délicatement et doucement

pour ne pas les casser.

Verser la préparation dans saladier ou dans des verrines individuelles.

Disposer au réfrigérateur minimum 1h, et dégustez

Comme vous le voyez j'ai tenté 2 présentations, soit en verrines, soit en quenelles sur assiettes et toujours accompagné d'une tuile à la lavande

Cette recette est sponsorisée par

[CULINAIDE](#) pour [l'arôme de lavande](#) et le [colorant en poudre violet](#)

[Chocolat noir](#) [COMMERCE EQUITABLE](#)

[Paillettes hologram or](#) de [THE CAKE SHOP](#)

[NICOLE PASSIONS](#)