



### **PETITES DENTELLES, MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC/FRAMBOISES**

**Ingrédients pour 4 à 6 personnes :** (selon la taille des petits cylindres)

**Tuiles :** 50 grs de sucre en poudre, 50 grs de cassonade, 50 grs de farine, 40 grs de beurre fondu, un peu de jus d'orange (on peut mettre aussi un peu de zeste).

**Mousse chocolat blanc :** 150 grs de chocolat blanc, 1 oeuf entier, 20 cl de crème fraîche liquide

**Décor :** 1 barquette de framboises, quelques feuilles de menthe

**Les tuiles :** Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un mélange homogène. Laisser reposer au frais au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 180° en prenant soin de ne pas laisser la plaque de cuisson à l'intérieur, celle-ci doit être froide.

Poser un châblon (voir ci-dessous l'explication ; c'est comme un pochoir) sur la plaque recouverte de papier sulfurisé ou encore mieux d'un silpat. Etaler finement la pâte à tuile à l'aide d'une spatule, en débordant bien du châblon. Retirer le châblon, glisser la plaque dans le four et cuire environ 5 mn. C'est la couleur de la tuile qui vous indiquera le temps de cuisson idéal dans votre four.

A la sortie du four, attendre quelques instants (30 secondes) puis façonner des cercles en vous servant d'un verre ou encore des chutes de votre châblon que vous aurez réservées (voir explication ci-dessous). Maintenir quelques secondes et passer à la seconde tuile. Il faut faire vite, car la pâte durcit rapidement, c'est pourquoi je conseille de ne faire que 2 tuiles à la fois. **Mais non ce n'est pas compliqué !!**

**La mousse au chocolat blanc :** Faire fondre le chocolat blanc tout doucement au bain marie. Laisser refroidir un peu et incorporer 1 oeuf entier. Bien mélanger. Battre 20 cl de crème fraîche en chantilly et incorporer délicatement dans le mélange oeuf/chocolat blanc. Conserver au réfrigérateur dans une poche à douille.

.../..

.../..

**Dressage** : Placer une tuile sur chaque assiette individuelle. Mettre 2 ou 3 framboises au fond. Dresser la mousse au chocolat blanc à l'aide de la poche à douille, finir avec quelques framboises et une feuille de menthe.

**châblon "maison"** : A l'aide d'un cutter, je découpe dans une feuille de papier plastifié (genre couverture de dossier ou encore feuille de rhodoïd) des rectangles de la dimension désirée (ici pour cette recette j'ai découpé des rectangles de 15 cm x 5 cm) je fais 2 ou 3 découpes semblables sur la même feuille, ce qui me permet de positionner 2 ou 3 tuiles à la fois. Le châblon ne va pas au four !!! on le retire avant d'y glisser la plaque. Pour former les tuiles, je me sers des chutes de la feuille (j'ai 2 ou 3 rectangles qui font 15 x 5) que je ferme avec un peu de scotch et j'obtiens des cylindres pour former mes tuiles à la sortie du four.

**Blog** : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)