



Château
Lilian Ladouys

DANS LA CUISINE DE LILIAN LADOUYS – PAR MARTINE

Choco craquant façon mille-feuilles

“ Quoi de meilleur que du chocolat pour finir un bon repas et l'accorder avec un excellent vin. Du croquant avec cette tuile fragile comme du verre et quelque chose d'onctueux avec ces deux mousses chocolat et café qui se marient très bien.”



POUR 6 PERSONNES

TUILE AU CHOCOLAT ♦ 130 g de sucre glace ♦ 100 g de beurre ♦ 25 g de pulpe de fruits
♦ 15 g de cacao en poudre

Préparation des tuiles. Mélanger le sucre avec le beurre. Ajouter la pulpe, la farine et le cacao. Étaler des disques fins sur une plaque sur du papier sulfurisé. Attention : les tuiles sont cassantes.

La cuisson est à surveiller de très près. Laisser passer 5 mn : tout dépend du four !

Vous pouvez faire deux tuiles au chocolat et y mettre au milieu deux quenelles de mousse au chocolat ou mousse au café, ou les deux ! Présenter comme une noix de Saint-Jacques.

Vous pouvez aussi opter pour un style feuilleté en superposant une tuile, la mousse au chocolat, une autre tuile, la mousse au café et une dernière tuile.

Préparation de la mousse au chocolat. Prendre la recette que vous préférez, en ce qui me concerne, je ne mets pas de beurre, juste un peu de crème liquide pour faire fondre le chocolat. Il faut que la mousse se tienne bien pour cette recette.

Mousse au café. Je fais une mousse au chocolat blanc avec un ou deux expressos bien serrés.