

Netto

DÉLICE CHRONO

N°22

MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT MOUSSE AU CHOCOLAT



 4 PERSONNES  40 MIN
 PAS DE REPOS  2 MIN

VOTRE PANIER NETTO

POUR LA MOUSSE :

150 G DE CHOCOLAT PÂTISSIER BIO
25 G DE BEURRE DOUX MOULÉ BIO
4 BLANCS D'ŒUF

POUR LE DRESSAGE :

150 G DE CHOCOLAT PÂTISSIER BIO
4 GAULETTES DE BLÉ NOIR BIO
4 SABLÉS AMANDE-CITRON BIO
20 G DE SUCRE GLACE

≡ PRÉPARATION ≡

Pour la mousse :

- Dans un bol, faites fondre le chocolat avec le beurre (au bain-marie ou au four à micro-ondes), mélangez et laissez tiédir.
- Battez les blancs en neige dans un saladier puis ajoutez ¼ des blancs en neige dans le chocolat fondu et mélangez vivement pour le détendre.
- Versez ensuite le chocolat dans le saladier avec le reste des blancs en neige et mélangez doucement pour incorporer le tout.
- Débarrassez la mousse dans une poche à douille munie d'une douille cannulée et laissez reposer au frais pendant au moins 4h.

Pour le dressage :

- Dans un bol, faites fondre le chocolat et réservez.
- Coupez dans chaque crêpe 6 rectangles de 10x5 cm.
- Émiettez les sablés.
- Badigeonnez 3 premiers rectangles avec le chocolat puis superposez 3 autres rectangles de crêpes et recouvrez de chocolat à nouveau. Laissez figer quelques minutes au frais.
- Garnissez ensuite joliment un rectangle avec la poche de mousse au chocolat, puis émiettez le sablé par dessus.
- Ajoutez un nouveau rectangle et répétez le garnissage. Puis terminez par le troisième rectangle non garni.
- Ajoutez un peu de mousse pour décorer le dessus du mille-feuille et saupoudrez de sucre glace.
- Laissez reposer au réfrigérateur environ 30 min avant de déguster.

💡 L'ASTUCE DU CHEF

RÉALISEZ DES RONDS DE GALETTE OU DES TRIANGLES POUR CHANGER LA FORME ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AJOUTER QUELQUES MORCEAUX DE FRUITS SUR LA MOUSSE POUR PLUS DE FRAÎCHEUR.