



Millefeuille au chocolat croustillant crème légère vanille cardamome



Pour 6/8 croustillants

Les feuilles de chocolat noir croustillantes : 125g de chocolat Araguani ou un chocolat noir à 72% de cacao, 75g de praliné fruité, 80 g de gavottes. Faites fondre le chocolat au bain marie, ajoutez 75g de praliné fruité puis 80g de gavottes, mélangez bien le tout. Abaissez au rouleau entre 2 feuilles de papier guitare ou siliconé sur une épaisseur de 2mm. Laissez prendre au réfrigérateur puis à l'aide d'un grand couteau, détaillez en rectangles ou carrés.

La crème légère vanille mascarpone : 45g de mascarpone, 25g de sucre semoule, 1/2 feuille de gélatine, 10g de lait entier, 1/4l de crème fleurette entière, 1/2 gousse de vanille, QS d'extrait naturel ou d'huile essentielle de vanille, 1 ou 2 gouttes d'huile essentielle ou d'extrait naturel de cardamome - facultatif-.

Faites tremper à l'eau froide la gélatine. Grattez les graines de vanille dans le lait, portez le à ébullition et y dissoudre la gélatine essorée. Mélangez au fouet le mascarpone et le sucre, ajoutez le lait vanillé et lissez le tout. Incorporez délicatement la crème fleurette montée en chantilly. Laissez reposer une bonne heure au réfrigérateur.

La finition : Comptez 3 rectangles de croustillant au chocolat par personne, posez-en 1 sur l'assiette de service, à l'aide d'une poche à douille, recouvrez-le de petits dômes de crème, posez un autre croustillant dessus, garnissez-le à nouveau de crème, ajoutez encore un croustillant et terminez par une dernière couche de crème légère.

Le décor chocolat : Faites fondre environ 20g de chocolat, mettez le dans une seringue décidez en appuyant sur le piston de la seringue en formant des traits de chocolat.

