RECETTE

Herbs morenatural

MOUSSE A LA MENTHE MAROCAINE

MENTHA MAROCCAN

INGREDIENTS

Pâte sablée
› 150 gr de farine
› 90 gr de beurre
› 40 gr de sucre
› 30 gr cacao amer
› 2 jaunes d'œuf
› 2 cuillerées de marsala
› de l'eau

Crème à la menthe
› 250 gr crème à fouetter
› 3-5 gr de feuilles de menthe

Glaçage au chocolat:
› 130 gr crème fraiche
› 20 gr glucose
› 150 gr de chocolat fondent à 61%
› 20 gr de beurre
› 20 gr de rhum

TEMPS DE PREPARATION

Temps de préparation: 35 min

PROCEDURE

Pour la pâte sablée tamiser la farine et le cacao ensemble; mettre ensuite tous les ingrédients dans le mixer et actionner en ajoutant un peu d'eau. Envelopper dans une pellicule plastique et la placer au réfrigérateur. Allumer le four à 190°. Etaler la pâte et farcir un moule à tarte de 25cm. Recouvrir avec du papier alu et des masselottes et cuire pendant 20 min. Enlever le papier et continuer à cuire pour 5 min. Laisser refroidir. Pour le glaçage bouillir la crème avec le glucose; Hors du feu, avec un fouet ajouter le chocolat en morceau et faire fondre, puis le beurre, en le faisant fondre et à la fin le rhum. Faire refroidir. Briser les feuilles de menthe dans la crème. Faire cuire à feu lent jusqu'à presque bouillir. C'est mieux si la menthe, comme toutes les aromatiques, ne bouilli pas pour ne pas perdre une partie des parfums volatils. Faire refroidir, couvrir avec de la pellicule plastique et laisser en infusion quelques heures au frigo. Filtrer cette crème et la fouetter bien stable. Si ce dessert est destiné aux enfants, ajouter du sucre. Verser sur la base de pâte sablée cuite et nivelez bien avec un tarot.
Verser ensuite par-dessus le glaçage avec une cuillère et délicatement autrement il peut se former des trempettes dans la crème ce qui n'est pas très beau à voir quand on coupe en tranche. Placer au frigo pour une nuit et décorer avec des vermicelles de chocolat et des feuilles de menthe fraiche.

adv | www.castigamatti.com