



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 45 mn

MILLEFEUILLE A LA MANGUE ET MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

INGREDIENTS:

6 feuilles de brick
80 g de beurre
2 mangues fraîches
Sucre glace

220 g de chocolat au lait
60 g de lait
200 g de crème liquide
2 blancs d'œufs
50 g de sucre semoule

METHODE :

Vous voulez surprendre vos convives ? Alors cette recette est là pour vous ! Simple et originale, ces millefeuilles à la mangue et mousse chocolat au lait sont simplement éclatants et délicieusement bons.

Commencez par couper les feuilles de brick en quatre, afin d'obtenir 24 triangles arrondis.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez leur surface de beurre fondu, puis superposez-les deux par deux.

Préchauffez votre four à 180 °C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Déposez les triangles sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, enfournez votre plaque et laissez dorer pendant 3 mn environ. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

Pendant ce temps, poursuivez par la mousse chocolat au lait. Pour cela, versez le lait dans une casserole et faites-le chauffer jusqu'à ébullition. Préparez le chocolat en le faisant fondre au micro-ondes, puis versez le lait bouillant, selon le même principe qu'une ganache. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Laissez tiédir à température ambiante.

Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez-la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Montez les blancs en neige à l'aide du batteur électrique, et meringuez-les avec le sucre semoule (voir « Meringue Française »).

Incorporez délicatement les blancs meringues à la chantilly, puis dans un second temps, incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à la ganache chocolat au lait tout juste tiède.

Epluchez les mangues, puis coupez des lamelles sur la longueur du fruit d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

Montez les millefeuilles en commençant par poser deux triangles de brick dorés sur une assiette (4 assiettes au total), puis déposez deux coques de mousse chocolat au lait formées à l'aide d'une cuillère à soupe. Disposez quelques lamelles de mangues sans les chevaucher, puis posez à nouveau deux triangles de brick dorés. Recommencez l'étape précédente et terminez par les derniers triangles.

Une demi-fraise accompagnée de quelques feuilles de menthe au sommet pour faire jouer les couleurs et le tour est joué.

Ecoutez les applaudissements ! Personne ne trouvera suffisamment de compliments pour vous remercier de cet instant si savoureux. Rien d'étonnant, car le Chef C'est Vous !