



TAILLAULE CROUSTILLANTE ET SA MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 4 oeufs)
- 25gr. de sucre
- 110gr. de chocolat 49%
- 2dl de crème
- 1 taillaule
- 1 orange
- Pistaches

Préparation de la mousse au chocolat (à réaliser la veille)

Monter la crème en chantilly.

Dans une terrine, battre les jaunes d'oeuf avec le sucre. Ajouter la moitié de la crème fouettée et le chocolat fondu et mélanger.

Incorporer le reste de la crème et mélanger délicatement.

Laisser reposer 12h au réfrigérateur.

Préparation du dessert

Tailler la taillaule en tranche, et détailler à l'emporte pièce pour le fond. Chemiser les moules avec de fines tranches de taillaule et faire dorer le tout au four.

Peler à vif une orange pour prélever les filets.

Dressage

Dans un sac à douille mettre la mousse au chocolat et garnir les petites corbeilles de taillaule. Décorer avec

quelques filets d'orange et parsemer de pistaches.

Accord en vin

Chasselas, Les vins Porret, Cortaillod

