

## Mille-Feuille aux deux Chocolats

Préparation : 45 minutes  
Repos : 1 nuit  
Cuisson : 15 minutes

### Ingrédients :

#### **Pour la ganache**

- \* 100 g de chocolat blanc
- \* 15 cl de crème liquide 35%

#### **Pour la génoise**

- \* 4 œufs
- \* 100 g de sucre
- \* 150 g de farine
- \* 1 CC de levure
- \* 30 g de Cacao

#### **Pour le sirop**

- \* 50 g de sucre
- \* 2 sachets de sucre vanillé
- \* 10 cl d'eau

- \* 300 g de Framboises
- \* Feuilles de menthe

Préparation :

#### **La veille**

Faites fondre le chocolat blanc et 1/3 de crème au micro-onde à 600W, 2 fois 30 secondes (si vous utilisez les pistoles Demarle 30 secondes sont assez). Laissez tiédir et ajoutez le reste de crème. Gardez au frais une nuit.

#### **Le jour même**

Battez les 4 jaunes avec le sucre et 3 CC d'eau chaude jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez la farine, la levure et le cacao, puis incorporez ce mélange aux jaunes d'œufs. Incorporez enfin délicatement les blancs montés en neige avec une pincée de sel. Versez la pâte sur le **Flexipat** 2 cm (FT 2020) et faites cuire 10 à 15 minutes à 200°C (th.6/7). Laissez refroidir 5 minutes sur une grille et démoulez.

Fouettez la ganache, afin d'obtenir une ganache montée, puis réservez au frais.

Dans une casserole, mélangez l'eau et les sucres, portez à ébullition puis laissez refroidir.

Coupez la génoise à l'aide d'un emporte-pièce afin d'obtenir des disques de la taille des verrines. Imbibez-les de sirop et alternez dans les verrines avec la ganache (avec une poche à douilles uni) et les framboises. Finissez par des Framboises et décorez avec les feuilles de menthe.

**Source :** « Etonnantes Verrines » de Sylvie Aït-Ali

