

Tulipes aux trois chocolats

Pour 4 personnes:

Pour la mousse:

100 g de chocolat noir
3 oeufs entiers
30 g de beurre
2 cs de sucre glace

Pour les tulipes:

4 blancs d'oeufs
150 g de sucre en poudre
100 g de farine
20 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre
2 cs de lait

4 carrés de chocolat blanc (seulement 2 pour moi)
4 carrés de chocolat au lait (2 pour moi)



Quand Nad cuisine...

Préparer la mousse: faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes) et y ajouter le beurre. Séparer le blancs des jaunes et ajouter ces derniers au chocolat. Bien mélanger.

Battre les blancs en neige ferme (avec une pincée de sel) et leur ajouter le sucre glace. Les incorporer au mélange au chocolat en soulevant bien la masse pour ne pas casser les blancs. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 3h.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger avec un fouet les 4 blancs, le sucre en poudre, la farine,



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

la poudre d'amandes et le cacao. Quand le mélange est homogène, ajouter le lait et mélanger de nouveau.

Sur deux plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé, étaler la pâte en 4 disques d'environ 15-20 cm de diamètre. Enfourner et laisser cuire 5 à 6 min (plutôt 8-10 pour moi).

A la sortie du four, décoller délicatement les disques et les déposer dans les moules en silicone en épousant bien la forme du moule. Laisser refroidir un peu puis démouler et laisser complètement refroidir sur une grille.

Au moment de servir, garnir les tulipes de mousse au chocolat (à l'aide d'une poche à douille, c'est plus joli) et décorer avec chacune avec un carré de chocolat blanc et un de chocolat au lait (je les ai parsemés sur la mousse en copeaux réalisés avec un économe).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>