

Distillerie du Centre  
Dessert



**Tartelette garnie d'une mousse au  
chocolat, framboise et Feuillardier,  
crème allégée à la mascarpone**



*Restaurant LES PETITS VENTRES*  
20 rue de la Boucherie  
87000 LIMOGES  
[www.les-petits-ventres.fr](http://www.les-petits-ventres.fr)

Cuire 10 tartelettes de pâte sablée à blanc

**Crème anglaise :**

- 250 g de lait
- 3 jaunes d'œuf (60 g)
- 50 g de sucre

Verser la crème anglaise sur 200 g de chocolat noir,  
aromatiser avec 5 cl de Feuillardier, incorporer avec 100 g de crème fouettée.

**Montage :**

mousse + brisure de framboises + mousse,  
décorer avec des pointes de chantilly à la mascarpone et des framboises fraîches