

Distillerie du Centre
Dessert



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

(Feuillardier)



*Restaurant LES PETITS VENTRES
20 rue de la Boucherie
87000 LIMOGES
www.les-petits-ventres.fr*

Cuire 10 tartelettes de pâte sablée à blanc

Crème anglaise :

- 250 g de lait
- 3 jaunes d'oeuf (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