



Recette du biscuit aux amandes, griottes, chantilly "vanille cognac" Fine feuille de chocolat blanc (pour 4 pers.)

Disque de chocolat blanc: 100 grs de chocolat blanc.

Faire fondre le chocolat tout doucement au bain marie. A l'aide d'une spatule, étaler le chocolat sur une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur approximative de 1 à 3 mm. Laisser refroidir 5 mn et détailler avec un emporte pièce, 8 cercles de 6,5 cm de diamètre. Mettre la plaque de chocolat a durcir au réfrigérateur.

Biscuit aux amandes : 2 oeufs, 20 grs de miel liquide, 65 grs de sucre semoule, 75 grs de poudre d'amandes, 15 grs fécule de maïs, 75 grs de crème liquide, 3 cl de cognac

Dans un saladier, mélanger 1 oeuf + 1 jaune avec le miel et le sucre; fouetter énergiquement incorporer la poudre d'amandes et la fécule de maïs, ajouter la crème et le cognac. bien remuer l'appareil et l'étaler sur une plaque antiadhésive à 5mm d'épaisseur; cuire au four à 180° 8 à 10 mn. découper 8 disques de 6,5 cm de diamètre, laisser refroidir.

Chantilly "vanille cognac": 1 gousse de vanille, 15 cl de crème liquide, 2 cl de cognac,

Mettre dans un récipient très froid 15 cl de crème liquide très froide et les 2 cl de Cognac. Travailler au fouet; lorsque la crème commence à épaissir, ajouter 40 grs de sucre semoule et les grains de vanille (ouvrir la gousse en deux et gratter avec la pointe du couteau), continuer a fouetter jusqu'à la bonne consistance.
Réserver au frais.

Je recommande un cognac X.O. beaucoup plus suave au niveau du gout...

Griottes: 1 bocal de 250 grs de griottines

Maintenant, monter toutes les préparations par couche successive en comançant par un disque de chocolat blanc. ajouter un cercle de biscuit aux amandes, déposer sur toute la surface les griottines déjà égouttées au préalable !!! Avec une poche à douille, masquer par petite pointe le cercle de chantilly " vanille cognac". Et recommencer,
Un étage de plus... ajouter 1 griottine et une feuille de menthe sur le dessus en déco.