

CROUSTILLANT AUX SESAMES MOUSSE MARCARPONE AUX FRAISES COULIS DE CHOCOLAT

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 20 min
- **Calories :** Elevé
- **Pays :** France



Ingrédients pour 6 personnes

Croustillants

- 25 g de lait
- 50 g de beurre
- 25 g de glucose
- 12 g de farine
- 70 g de Gelsuc
- 60 g de sésame

Mousse mascarpone

- 25 cl de crème liquide
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Coulis de chocolat

- 100 g de chocolat noir
- 20 cl de crème

Garniture

- 450 g de fraises

Etapes de préparation

1. Réalisation des Croustillants sésames

Faire chauffer le lait avec le beurre et le glucose dans une petite casserole. Verser en pluie le gelsuc et cuire l'ensemble à 112°C. Si l'on n'a pas de sonde, chauffer une dizaine de minutes à grande ébullition.

Ajouter ensuite le sésame et la farine. Etaler la masse obtenue entre un silpat et un papier sulfurisé. Aplatir au rouleau pour avoir une épaisseur d'environ 1 mn. Placer au congélateur.

Découper ensuite différentes formes et enfourner 12 mn à 170°. En cuisant, les croustillants se déforment et il est nécessaire de les retailler un peu avec des ciseaux à la sortie du four si l'on souhaite des gabarits de forme assez régulière. Pour cela, ne pas trop attendre sinon les croustillants seront trop fragiles et se briseront.

2. Réalisation de la Mousseline mascarpone

Placez la crème fraîche et le mascarpone dans un saladier ou dans le bol de votre robot pâtissier. Laissez au moins 1h au frais avec le fouet. Battez la crème avec un fouet électrique ou un robot pâtissier. Quand elle commence à s'épaissir, ajoutez le sucre. Continuez à battre pour bien monter la crème en chantilly

3. Réalisation du Coulis de chocolat

Bouillir la crème et la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu' à ce que le chocolat soit fondu.

4. Réalisation le montage

