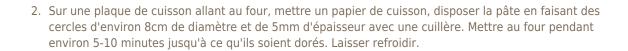
VULGAIRE PETIT PRINCE À LA TANAISIE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Chocolat noir	50 g (à patisserie)
Blancs d'oeufs	5
Tanaisie	3 feuilles
poudre de noisette	((Facultatif))
sucre	50 g (de canne)
Beurre	50 g
farine	50 g ((fermentante))

Préparation

1.	Pour les biscuits (voir recette de "tuile" de cuisine sauvage): Mélanger le sucre et le beurre en
	pommade. Ajouter 2 blancs d'oeufs et mélanger avec la farine.





- 4. Faire fondre le chocolat dans une casserole, mélanger doucement le chocolat fondu avec les oeufs dans un plat froid. Saupoudrer un peu de poudre de noisette si vous le désirez. Laisser reposer au frigo pendant 20 minutes minimum.
- 5. Mettre la mousse au chocolat-tanaise sur une tuile et recouvrir d'une autre. Décorez-les de folioles de tanaisie qui peuvent être croquées pour apporter encore un peu de cette amertume si typique de la