

VULGAIRE PETIT PRINCE À LA TANAISIE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Chocolat noir	50 g (à pâtisserie)
Blancs d'oeufs	5
Tanaisie	3 feuilles
poudre de noisette	((Facultatif))
sucré	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.

2. Sur une plaque de cuisson allant au four, mettre un papier de cuisson, disposer la pâte en faisant des cercles d'environ 8cm de diamètre et de 5mm d'épaisseur avec une cuillère. Mettre au four pendant environ 5-10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir.

3. Pour la mousse au chocolat: Battre les 3 blancs d'oeufs en neige. Découper en petits morceaux uniquement les folioles des feuilles de tanaisie (5-10mm) et mélanger les doucement aux oeufs battus en neige.

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-tanaisie 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 tanaisie. Bon appétit!
