

MOUSSE À LA VERVEINE DU VELAY et sa tuile aux lentilles vertes du Puy

(Restaurant LA PARENTHÈSE au Puy-en-Velay)

Catégorie : Dessert

Ingrédients (pour 4 personnes)

Préparation de la mousse

- 10 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 30 gr de sucre
- 10 cl de crème fouettée
- 1 cuillère à café de liqueur Verveine du Velay Verte

Porter le lait à ébullition, battre les jaunes d'œufs et le sucre pendant 3 minutes, verser le lait bouillant par-dessus. Continuer de battre jusqu'à refroidissement, ajouter la crème fouettée et la liqueur Verveine du Velay.

Garnir 4 ramequins et les mettre au congélateur au moins 1 heure.

Démouler la mousse et servir avec un peu de sauce chocolat (chocolat fondu avec un peu de lait).

Préparation des tuiles

- 200 gr de blancs d'œufs
- 130 gr de sucre
- 80 gr de beurre
- 100 gr de farine de lentilles vertes du Puy

Dans le beurre ramolli, ajouter le sucre, la farine de lentille et les blancs d'œufs. Bien mélanger et laisser reposer ½ heure. Sur une plaque beurrée, faire des petits tas de pâte légèrement espacés, les aplatir avec le dos d'une cuillère. Faire cuire 15 mn à 200 °.

Décoller les tuiles et les façonner encore chaudes sur une bouteille ou un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme de tuile.

