

**PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN**

*fabricant de pain d'épices depuis 1796*

**RECETTE GOURMANDE**

**MILLEFEUILLE CHOCOLAT  
& PAIN D'ÉPICES**



# MILLEFEUILLE CHOCOLAT & PAIN D'ÉPICES

Pour 8 personnes

*(Temps de préparation 45 minutes, cuisson 3 minutes)*

- 250g de crème liquide
- 20g de sucre en poudre
- 75g de chocolat noir
- 20g de beurre
- 500g de pavé nature ou une bande 400g
- 200g de framboises

Portez à ébullition 100g de crème avec le sucre semoule.

Dans une autre casserole faites fondre le chocolat.

Battez le restant de la crème à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une texture légèrement ferme.

A l'aide d'un fouet mélangez le chocolat fondu avec la crème chaude afin d'obtenir une texture élastique et brillante.

Prélevez la moitié de la crème montée que vous mélangez au chocolat tiédi (entre 45° et 55°).

Découpez le pain d'épices en fines tranches.

Sur une plaque allant au four, passez au pinceau un peu de beurre fondu sur les tranches de pains d'épices et parsemez-les de sucre en poudre.

Mettre au four 3 minutes position grill. Laissez refroidir.

Sur une tranche de pain d'épices, formez à l'aide d'une poche à pâtisserie des rosaces de crème chocolat. Recouvrez d'une autre tranche de pain d'épices. A l'aide d'une autre poche à pâtisserie, formez des petites boules de crème montée que vous alternerez avec des framboises. Recouvrez à nouveau d'une tranche de pain d'épices.

Finissez en déposant quelques framboises sur le dessus que vous pourrez fixer avec un peu de crème nature. Servez ce dessert accompagné d'une boule de glace ou d'un coulis de framboise.

*Astuce : Remplacez la poche à pâtisserie par un sac congélation dont vous découperez un angle.*

