



Le Napolitain bourguignon

Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon	100ml
Jus de citron	5ml
Gousse de Vanille	1/2
Mascarpone	250g
Crème liquide entière	150ml
Purée de Cassis	150g
Amandes effilées	1 poignée
Gélatine	2 feuilles
Pain d'épices	12 tranches
Miel de sarrasin	15g

Les étapes

Mélanger le mascarpone avec la crème liquide et y ajouter l'intérieur de la demi [gousse de vanille \(Terre de Vanille\)](#). Réserver au frais.

Faire chauffer à feu doux, dans une casserole la purée de cassis jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide. Mélanger jusqu'à ce que la gélatine fonde et ajouter la moitié de la [crème de cassis](#) (garder le reste pour le coulis au miel).

Une fois le mélange purée-[crème de cassis](#) refroidi, sortir du frigo le mélange mascarpone-crème et le fouetter au batteur en y ajoutant doucement la préparation à base de purée de cassis. Continuer en ajoutant le jus de citron.

Réserver la mousse mascarpone-cassis au frais.

Mélanger le reste de [crème de cassis](#) avec [le miel \(Le rucher de Vic & Paulocho\)](#) jusqu'à homogénéisation.

Parer les tranches de pain d'épice et les couper de la même forme (rectangulaire sur la photo, mais vous

pouvez aussi les emporte-pièces en disque).

Pour le montage, déposer une [tranche de pain d'épice \(Mulot et Petitjean\)](#), la recouvrir de la mousse mascarpone-cassis, puis ajouter une seconde tranche de pain d'épices. Presser de façon homogène pour bien répartir la mousse et égaliser les côtés pour un beau visuel.

Recouvrir d'une couche plus fine de mousse la deuxième [tranche de pain d'épices \(Mulot et Petitjean\)](#), la décorer avec les amandes effilochées et recouvrir du coulis [crème de cassis-miel](#).

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr