



LE NAPOLITAIN BOURGUIGNON

Ingrédients - 6 Pers.

- 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

Préparation

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.

On a une super recette gourmande à vous partager : le Napolitain Bourguignon ! Elle est signée @lesbourguigourmands et rassemble des produits de NOTRE région Bourgogne... Le régal non ? A base de crème de cassis Briottet , de pain d'épices @mulotpetitjean, de miel et de mascarpone, cette recette fera l'unanimité sur vos tables ! Si on vous le dit... Testez ! A vos tabliers !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr