

« Mi cuit au chocolat »

6 œufs
60g de sucre
70g de beurre
90g de chocolat
Levure
30g de farine

Blanchir les œufs avec le sucre
Fondre le chocolat avec le beurre
Mélanger les deux masses et ajouter la farine et la levure
Cuisson 180°C 7 à 8 min.

« Crème anglaise »

2 Jaunes d'œufs
100g de lait
100g de crème liquide
20g de sucre
1 gousse de vanille

Faire bouillir le lait et la gousse de vanille grattée
Blanchir les jaunes et le sucre
Verser le lait parfumé sur les jaunes et cuire à la nappe.

« Polenta Parmesane »

¼ de l de lait
¼ de l de bouillon de volaille
100g de polenta
20g de parmesan
20g de beurre
20g de mascarpone

Faire bouillir le lait et le bouillon de volailles, jeter en pluie la polenta
Cuire 5 min et ajouter le reste des ingrédients, terminer par quelques copeaux de Truffe.

Recette proposée par :

Nicolas Rapenne
Restaurant El Théatris
2 Place de la Comédie
57000 Metz
Tél. : 03 87 56 02 02