

# Un samedi soir entre amis. **Craquelins mousse de Carambar**



**Le Bistrot Gourmand (\*), à Pont-l'Abbé (29), revendique une cuisine de saveurs et terroir. Franck Even, le chef, a proposé ce mois-ci des plats de saison qui gardent le parfum des vacances. Des craquelins et mousseline au Carambar, voilà un dessert très original, pour terminer le repas, s'il vous reste une petite faim, après les minutes de Saint-Jacques parfumées à la fève de tonka; les croustillants de langoustines aux petits légumes et jus réduit de carapace; le parmentier de lotte aux tomates confites, lard croustillant et sauce à la sauge, et le suprême de pintade au coulant de mozzarella et basilic.**

Pour 4 personnes

## Ingrédients

Pour les craquelins :

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 g de sucre
- 50 g de sucre roux
- 50 g de jus de fruits (orange, citron... selon vos goûts).
- Pour la mousseline :
- 5 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 5 Carambars

## Ustensiles nécessaires

- Une plaque de cuisson antiadhésive
- Une poche
- Une douille cannulée
- Un fouet
- Une cuillère
- Une casserole

## Préparation des craquelins

Mélanger dans un saladier tous

les ingrédients au fouet. Mettre le mélange au réfrigérateur 30 minutes. Ensuite, étaler le mélange et former des petites galettes très fines (compter trois galettes par personne).

Faire cuire trois minutes à 190 °C (les galettes doivent être juste dorées).

Décoller et laisser refroidir.

## La mousseline de Carambar

Faire fondre les Carambar avec le lait dans une casserole à feu moyen pendant cinq minutes. Laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly.

Mélanger délicatement la chantilly et la crème au Carambar refroidie.

Mettre le tout dans la poche



munie de la douille cannulée.

## Dressage

Sur un rond de craquelin, déposer, avec la poche, de la mousseline au Carambar, rajouter un craquelin, la mousseline au Carambar encore deux autres fois.

\*Le Bistrot Gourmand  
Tél.02.98.87.00.47.

Reportage photos :  
Claude Prigent

## Les craquelins

Avec la préparation pour les craquelins on peut aussi réaliser : des tui-les, des cigarettes, des tulipes pour accompagner d'autres desserts.

Une fois prête, la préparation pour les craquelins peut se conserver une semaine au réfrigérateur. Mais il faut consommer les biscuits rapidement, car une fois cuits, ils ramollissent très vite.