

## *Cuvée du Lion 2011 et Mousse au chocolat revisitée*

### Tuile à l'orange

- 200 g de sucre
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 75 g de jus d'orange

### Ganache

- 100 g de crème liquide
- 100 g de chocolat noir

### Mousseuse chocolat

- 100 g de chocolat noir
- 200 g de crème liquide

- 1 poire Williams
- 1 orange confite
- 50 g de beurre
- Noix, noisettes, amandes, pistaches, dragées (10 g de chaque)
- Glace au pain d'épices.

### Préparations

#### La mousseuse

Faire bouillir la crème. Concasser le chocolat dans un cul de poule. Verser la crème sur le chocolat, mélanger et mettre 5 heures au frais.

#### La ganache

Mélanger le chocolat et la crème au bain marie. Une fois le tout fondu, laisser refroidir. La ganache doit être dure pour réaliser des perles de chocolat à l'aide d'une poche à douille.

#### La tuile

Faire ramollir le beurre puis mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet. Réserver au frais.

### Le reste de la préparation

Eplucher la poire, la couper en 4 quartiers. Dans une poêle, commencer la coloration avec le beurre à feu doux. Concasser les dragées et les parsemer sur la poire. Finir ensuite la cuisson de la poire au four pendant 5 minutes à 120°, en rajoutant une cuillère à soupe d'eau.

Concasser tous les fruits secs. Sur du papier cuisson, déposer une noisette d'appareil à tuile, disposer les fruits secs dessus et enfourner pendant 4 minutes à 180°.

Monter la mousseuse au chocolat au batteur façon chantilly. Attention, cette opération est rapide.

### Dressage

Confectionner 3 petites quenelles de mousseuse au chocolat.

Disposer 2 quartiers de poire et 2 quartiers d'orange confite.

Autour des pièces centrales, déposer les perles de chocolat ainsi que 2 petites tuiles à l'orange.

Enfin, déposer 2 petites boules de glace au pain d'épices.

