

Millefeuille chocolat à la menthe et sa mousse de mascarpone aux framboises

Dessert **Facile****Pour** : 10 personnes**Préparation** : 30 mn**Repos** : 1 h**Cuisson** : 5 mn*Dessert gourmand qui allie la finesse du chocolat à la menthe et la saveur d'une mousse légère.*

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 20 feuilles de menthe
- 400 g de mascarpone
- 6 oranges
- 200 g de fromage blanc
- 4 blancs d'oeufs
- 80 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 12 crêpes dentelles

Préparation

- 1 Placez les carrés de chocolat dans un saladier au bain-marie.
Ajoutez la menthe lavée et finement ciselée et les crêpes dentelles. Mixez.
Placez le chocolat fondu entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez-le en une mince feuille de chocolat.
Placez-le au réfrigérateur au moins une heure.
- 2 Pelez les oranges à vif.
Réservez un demi verre de jus.
- 3 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.
Ensuite, faites-la fondre dans une casserole avec le jus d'orange et le sucre.
- 4 Ajoutez alors le mascarpone, le fromage blanc puis les blancs d'oeuf battus en neige.
Versez dans un grand plat et laissez prendre une heure au réfrigérateur.
- 5 Au moment de servir, découpez des rectangles dans le chocolat ainsi que des rectangles dans la mousse.
Montez vos millefeuilles.
Décorez d'oranges pelées à vif et coupées en morceaux.
Saupoudrez de brisures de chocolat.
Finissez la décoration avec des framboises.
Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

