



# Atelier pâtisserie

## Verrines à la fraise et aux palets bretons



### Ingrédients (pour 24 verrines) :

- 750 g de mascarpone
- 1,2 kg de fraises
- 9 œufs
- 450 g de palets bretons
- 1 citron
- 150 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 90 g de sucre glace

### Préparation de la recette :

- Laver et couper les fraises en petits morceaux. Les mettre dans un saladier avec le jus de citron et le sucre glace, bien mélanger et réserver au frais.
- Prendre les œufs et séparer les blancs des jaunes :  
Avec les jaunes d'œufs incorporer le sucre roux et le sucre vanillé. Faire blanchir le mélange et incorporer le mascarpone. Réserver.  
Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange de mascarpone délicatement.
- Écraser grossièrement les palets bretons.
- Prendre de jolies verrines et les remplir en alternant couche de gâteaux, fraises et mélanges de mascarpone.
- Mettre le tout au réfrigérateur pendant 30 min.

## Gâteau au chocolat fondant

### Ingrédients (pour 18 parts) :

- 600 g de chocolat noir à pâtissier
- 300 g de beurre + une noix pour le moule
- 9 œufs
- 150 g de farine
- 300 g de sucre en poudre



### Préparation de la recette :

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
- Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.
- Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.
- Beurrez et farinez votre moule puis y verser la pâte à gâteau.
- Faites cuire au four environ 20 minutes.

A la sortie du four, le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.