

## Château des cartes

### Recette pour 4 personnes

- Facile
- Abordable
- Préparation: 30 mn
- Cuisson: 15 mn
- Repos: 3 h 10 mn

### Ingredients

- 1/2 boîte de biscuits pains aux amandes Destrooper
- Le bavaois**
- 2 feuilles de gélatine (à 2 g pièce)
  - 50 g de sucre semoule
  - 150 g de mascarpone
  - 3 c à s de jus de citron
  - 25 cl de crème fraîche
  - 60 g de sucre impalpable
  - beurre mou pour le moule
- La déco**
- feuilles de menthe
  - cerises confites
  - lacets de réglisse
- La sauce à l'amaretto**
- 1 trait d'amaretto
  - 50 cl de lait
  - 150 g de sucre
  - 1 gousse de vanille
  - 3 jaunes d'œufs
  - 25 g d'amandes effilées



### Recette pour le bavaois

1. Laissez ramollir la gélatine, 10 mn, dans de l'eau froide
2. Faites chauffer 5 cl d'eau avec le sucre
3. Laissez-y fondre la gélatine ramollie, essorée entre les doigts
4. Fouettez le mascarpone avec le jus de citron et le sirop à la gélatine
5. Montez la crème avec le sucre impalpable en chantilly ferme
6. Incorporez-la au mascarpone. Versez dans un moule beurré
7. Laissez prendre, 3 h, au frigo

### Recette pour la sauce à l'amaretto

1. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux
2. Laissez infuser, 15 mn
3. Filtrez et reportez à ébullition
4. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis, en fouettant, ajoutez-y, peu à peu, le lait bouillant
5. Laissez épaissir à feu très doux, en fouettant. Laissez refroidir. Incorporez l'amaretto

Au moment de servir

- Démoulez le bavarois au mascarpone. Divisez-le en 12 portions.
- Par assiette, dressez 2 portions et placez contre elles, 8 biscuits, à la manière d'un château de cartes. Surmontez-les de 2 biscuits. Déposez par-dessus une portion de bavarois et posez contre celle-ci 4 biscuits
- Entourez le montage de crème à l'amaretto, garnissez d'amandes effilées, de cerises confites, de réglisse, de feuilles de menthe et servez

**Bon Appétit**