



BISCUIT A L'HUILE D'OLIVE, MOUSSE BASILIC-CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES

A savoir : avec ces quantités j'ai réalisé 9 desserts de 6cm de diamètre. Préparez-les la veille. Pour la base, j'ai utilisé l'[Huile d'olive AOP de Nyons](#), au goût subtil, particulièrement indiquée pour la préparation des desserts. Elle est caractérisée par des arômes de pomme verte et de foin frais au nez, de noisette fraîche, d'amande, de noix et aux notes légèrement beurrées en bouche.



Ingrédients pour le biscuit : 50ml d'huile d'olive AOP de Nyons, 65gr de yaourt nature, 100gr de sucre, 125gr de farine, 2 oeufs, le zeste d'un demi citron, une pincée de sel.

Allumez le four à 175°C. Dans un saladier tamisez la farine. Ajoutez le sucre, le sel et le zeste de citron. Dans un bol, mélangez le lait, l'huile d'olive et les oeufs, puis versez sur les

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



ingrédients secs. Mélangez le tout avec le batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Versez-la dans un moule rectangulaire o rond de 22 cm de diamètre. Enfourez pendant 20 à 25 minutes, puis laissez refroidir. Découpez 9 ronds avec des cercles en inox et réservez.

Ingrédients pour la mousse au basilic : 300ml de crème fraîche liquide entière, 80gr de chocolat blanc pâtissier, 2gr de gélatine alimentaire, 5gr de basilic frais.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes. Coupez le chocolat en petits morceaux. Ajoutez 75ml de crème liquide et faites fondre le tout au micro-ondes. Ajoutez la gélatine essorée et mélangez bien. Blanchissez les feuilles de basilic dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, transférez-les dans un bol d'eau glacée puis séchez-les sur du papier absorbant. Mixez les feuilles de basilic avec 200ml de crème liquide. Passez au tamis, puis ajoutez la crème restante. Montez la chantilly au basilic, puis incorporez-la délicatement à la ganache au chocolat. Versez dans les cercles en inox et réservez 2 heures au réfrigérateur. Décerclez et laissez décongeler au réfrigérateur.

Pour décorer : 250gr de framboises fraîches, quelques feuilles de basilic, sucre glace.

Avant de servir, décorez les desserts avec des framboises fraîches, saupoudrez de sucre glace et terminez avec une petite feuille de basilic.