

Patati en chocolat

Cuire 300g de pommes de terre de Bertuis à l'eau

Confectionner une purée fine

Ajouter 100g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 1 cuillère à soupe de Maïzena et 2 sachets de sucre vanillé

Monter les 4 blancs en neige

Incorporer à la préparation

Étendre sur deux plaques

Cuire environ 15mn à 180°C

Découper les deux pâtes à l'aide d'un cercle à pâtisserie

Placer une pâte dans le cercle

Malaxer 220g de pâte à tartiner à la noisette avec

1 verre de débris de gaufrettes

Déposer cette préparation dans le cercle

Recouvrir d'une seconde pâte

Déposer une mousse au chocolat

Mettre au réfrigérateur durant une nuit.

