

Tartines de pain d'épice, dulcey et fruits de la passion

Pour 2 personnes

(ou 1 seule en cas de grosse faim)

2 tranches de pain d'épice

Cassonade

6 carrés de dulcey

1 fruit de la passion

2 cuil à soupe de mascarpone

3 cuil à soupe de crème liquide

Grué de cacao

Fouettez le mascarpone avec la crème pour obtenir une chantilly qui se tient bien. Récupérez la pulpe du fruit de la passion et incorporez-le délicatement à la chantilly, réservez au frais.

Préchauffez le four à 200°C.

Déposez les tranches de pain d'épice sur une plaque de four, saupoudrez-les de cassonade et déposez 3 carrés de chocolat dulcey sur chaque tranche, enfournez à 200°C jusqu'à ce que le chocolat commence à fondre (5 minutes environ). Laissez tiédir.

Répartissez la chantilly au fruit de la passion sur les tartines de pain d'épice encore tiède, parsemez de grué de cacao et servez aussitôt.