

## **Rituel gourmand #4**

### **Verrine au Chocolat et aux Fruits**

#### **INGRÉDIENTS**

##### **Crèmeux Chocolat au Lait**

40g de lait  
75g de chocolat au lait  
80g de crème liquide  
230g de fruits rouges frais ou surgelés ou autres fruits  
30g de sucre  
5 à 10g de vinaigre balsamique

##### **Ganache montée**

45g de crème liquide  
50g de chocolat au lait  
100g de crème liquide

Eclats de biscuits sablés ou perles croustillantes en topping

#### **RECETTE**

##### **Ganache montée chocolat**

La veille, bouillir la première pesée de crème.  
Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.  
Ajouter la seconde pesée de crème liquide.  
Réserver au frigo 2h minimum.

##### **Crèmeux chocolat au lait**

Bouillir le lait.  
Verser en 3 fois au fouet sur le chocolat préalablement fondu.  
Ajouter la crème liquide froide et mélanger au fouet.  
Couler avec un verre mesureur en remplissant 1/3 des verrines. Mettre au réfrigérateur 2h pour que le crèmeux prenne en texture.

##### **Compotée de framboises au vinaigre balsamique**

Dans une poêle chaude, verser le sucre et laisser caraméliser.  
Lorsque le caramel a une jolie couleur blonde, ajouter d'un seul coup les framboises.  
Laisser cuire et refondre le caramel. Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'eau pour éviter que cela ne brûle.  
En fin de cuisson ajouter 1 à 2 cuillères à soupes de vinaigre balsamique.

Eteindre le feu et refroidir. Réserver.

## **Montage**

Verser la compotée de framboises sur le crémeux chocolat froid et pris dans les verrines. Remplissez aux 2/3.

Montez la ganache montée au fouet jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et souple. Elle doit se tenir mais ne pas trop la fouetter.

Remplir le dernier 1/3 de la verrine avec la ganache montée.

Parsemer de perles croustillantes ou d'éclats de biscuits.

Réserver au réfrigérateur/

**Les verrines se gardent 3 jours au réfrigérateur.**

[https://youtu.be/Cw\\_aJfIDiGk](https://youtu.be/Cw_aJfIDiGk)



*Photo Instagram : Manon.l.c*