

Rituel gourmand #19

Verrines Perdues Choco Exo

INGRÉDIENTS

Recette pour environ 6 Verrines Perdues Choco Exo

Brioche Perdues

Brioche ou brioche rassie 200g
Lait 180g
Oeufs 120g
Sucre 75g

Chantilly Vanille Citrons Verts

Crème liquide entière fraîche 450g
Cassonade 45g
Zestes de citrons jaunes 1
Gousse de vanille 1

Coulis Exotique Chocolat au lait

Pulpe de fruits de la passion frais 75g
Crème liquide entière 120g
Chocolat au lait 90g

RECETTE

RECETTE POUR ENVIRON 6 VERRINES PERDUES CHOCO EXO

Brioche perdue :

Couper la brioche en cubes de 1cm de cotés.
Mélanger les œufs et le sucre au fouet. Ajouter le lait et mélanger.
Tremper les cubes de brioche dans la préparation puis cuire que les 4 faces pour faire dorer dans une poêle chaude avec une noisette de beurre.

Chantilly Vanille Citrons Verts :

Monter au batteur au fouet la crème, la cassonade, la gousse de vanille jusqu'à l'obtention d'une texture assez ferme.
Ajouter le zeste de citron vert.
Remplir une poche avec une douille cannelée ou unie.

Coulis Exotique chocolat au lait :

Bouillir la crème et verser en 3 fois en mélangeant au fouet sur le chocolat au lait préalablement fondu au bain marie ou au micro ondes.

Ajouter la pulpe de passion avec les grains et mélanger.

Dans une verrine, disposer les cubes de brioche perdue toastée.
Poche généreusement la crème chantilly sur les 2/3 de la verrine.
Verser le coulis exotique passion chocolat au lait sur 1 à 2cm.
Décorer avec un cube de brioche perdue toastée.

