

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



Photo Instagram : Manon.l.c