



CUBES CHOCOLAT PASSION



Crème brûlée : 3 jaunes d'oeufs blanchis avec 50g de sucre. Ajouter 15cl de crème fleurette et 30g de pulpe Ravi fruits [ou le jus de 2 fruits de la passion] . Cuire dans les minis moules 20 minutes à 90°.

La crème anglaise : 1/4 l de lait frais entier, 3 jaunes d'oeufs, 30g de sucre. Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis avec le sucre. Cuire à la nappe - 82/84°. Débarrasser. Quand la crème est presque froide incorporer 30g de pulpe de fruits de la passion.

Le brownies : 60g de couverture Guanaja, 50g de beurre pommade, 2 oeufs, 15g de tourteau de noisettes, ou à défaut de poudre de noisettes, 40g de sucre, 30g de farine, 2 gr de levure chimique, 1 pincée de sel, 75g de noisettes grillées concassées.

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre et cuire 7mn à 180° dans des moules à mini tartelettes carrés en silicone.

La mousse : 60g de couverture caraïbes à 66%, 110g de crème fleurette entière, 1 feuille de gélatine et 55g de lait frais entier.

Dissoudre la gélatine ramollie et essorée dans le lait bouillant. Fondre le chocolat au bain marie. Réaliser une émulsion en 3 fois avec le lait chaud et le chocolat. Incorporer ce mélange à la crème montée mousseuse.

Mettre la mousse dans une poche. Remplir les moules cubes aux 3/4. Glisser l'insert congelé et remettre le tout au grand froid.

Le dressage : Égaliser la surface des brownies. Démouler les cubes, les poser dessus. Laisser revenir en température 30mn au réfrigérateur et entourer d'un cordon de crème anglaise au moment de la dégustation.