

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Chantilly carambar sur truffon ~~



Chantilly carambar

50 cl de crème fleurette
20 carambars au caramel
100 grs de sucre roux

Version "casserole" Porter la crème fleurette à ébullition, ajouter les carambars et le sucre.

Chauffer doucement jusqu'à ce que les carambars soient tous fondus.

Verser, une fois refroidi, dans le siphon et ajouter 1 à 2 cartouches suivant la taille de celui ci et entreposer au frais 2/3 heures.

Si vous n'avez pas de siphon, monter votre chantilly au batteur au moment de dresser avec une poche à douille

Version "thermomix" Mettre les carambars dans le bol et faire 3 pulsions Turbo (les carambars sont en poudre)

Verser la crème, le sucre et faire chauffer à 80° - vit 2 - 5 min, la crème est homogène.

Verser, une fois refroidi, dans le siphon et ajouter 1 à 2 cartouches suivant la taille de celui ci et entreposer au frais 2/3 heures.

Truffon

100 grs de chocolat noir
20 cl de crème fleurette
40 grs de beurre
20 grs pralin

Version "casserole" Porter la crème à ébullition et, hors du feu, ajouter le chocolat et le beurre, mélanger pour obtenir une crème homogène.

Version "thermomix" Après avoir nettoyer le bol, mettre le chocolat en morceaux et faire 3 pulsions turbo afin de le réduire en poudre.

Ajouter la crème et le beurre, régler 5 mn - 50° - vit 2

Verser dans des ramequins et laisser refroidir.

Au moment de servir, ajouter dessus la chantilly de carambars et du pralin.
