



DESSERT BLACK AND WHITE

Ingrédients pour 4 personnes :

150 grs de chocolat noir corsé dessert

80 grs de praliné (rayon pâtisserie, marque vahiné) - 80 grs de gavottes (crêpes dentelle)

25 grs de sucre glace

1 feuille de gélatine alimentaire

25 cl de crème fraîche liquide entière

2 cuil. à soupe de lait

1/2 gousse de vanille

Réaliser à l'avance les plaques de chocolat croustillantes : Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le praliné et les gavottes émiettées finement. Mélanger. Etaler le chocolat au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 mm. (il est important d'obtenir des feuilles très fines. D'autre part, on peut procéder en 2 fois pour éviter d'avoir de trop grandes plaques à manipuler par la suite).

Pour la crème : Faire tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide. Chauffer le lait avec les graines de la demi gousse de vanille, quand il est chaud, essorer la gélatine et la faire fondre dans le lait. Monter la crème fraîche en chantilly ferme en ajoutant les 25 grs de sucre glace. Ajouter également le lait tiédi.

Débarrasser la crème dans une poche à douille et mettre au réfrigérateur en attente pendant une bonne heure.

Lorsque le chocolat a bien durci, détailler la ou les plaques en rectangles ou en carrés (il en faut 3 par personne). Poser un rectangle sur l'assiette de service, recouvrir de petits dômes de crème, poser le suivant et recommencer l'opération une deuxième fois. Ajouter encore un rectangle et terminer par une dernière couche de crème. Mettre au frais. Décor : poudre de cacao.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com