

Chantilly chocolat caramel siphon

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Mon chéri n'aime pas la crème mais adooooooooore la chantilly... Allez comprendre !?
J'ai donc toujours de la crème liquide au frigo, le siphon propre et des cartouches de gaz N2O à portée de mains. C'est simple, facile et délicieux !
Cette fois, j'ai décidé de tenter avec une petite touche de chocolat au caramel : bluffant et pas écœurant !

Ingrédients (pour un siphon de 50cl soit environ 1 bombe chantilly du commerce) :

- * 20cl de crème liquide entière (soit 1 briquette)
- * 10cl de lait
- * 100g de chocolat à pâtisser au caramel

Préparation :

Mettre la crème et le siphon (ouvert) au frigo quelques heures avant (si possible).
Dans une casserole, faire fondre doucement le chocolat en morceau.
Faire bouillir aussi le mélange crème-lait dans une 2^{ème} casserole.
Dès les 1ers frémissements, verser ce mélange sur le chocolat petit à petit en mélangeant bien. Laisser refroidir.
Puis faire macérer au moins 4 heures au frigo dans le saladier filmé.

Filter ensuite avec un chinois **très fin**.
Verser ce liquide dans le siphon.

Refermer fermement le siphon.
Percuter la cartouche en suivant bien le mode d'emploi de votre siphon.
Secouer une dizaine de fois verticalement tête en bas votre siphon.

Placer au frigo en position horizontale avant de consommer.
Déguster bien frais.
A conserver au frigo et à consommer dans les 2 jours.



Astuces :

Je conseille de faire la veille, la mousse chocolatée se tiendra mieux.
Je tenterai avec les autres chocolats : au lait, noir ou blanc. A suivre.

La réussite de la chantilly au siphon vient de l'absence totale de petits morceaux qui risqueraient de boucher l'orifice de sortie et bloquer la préparation dans le siphon : il faut donc bien filtrer et laisser un peu de la crème dans le fond du saladier (là où en général tombent les petits morceaux).