

Savarins au chocolat, chantilly coco et coulis passion



Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour les savarins :

150 g de farine
20 g de cacao
15 g de levure fraîche du boulanger
300 + 10 g de sucre
90 g de beurre
5 cl de lait
2 petits oeufs
6 c à s de rhum
3 g de sel

Pour la garniture :

30 cl de crème liquide entière très froide
3 c à s de sucre glace
6 c à s de lait de coco
4 c à s de noix de coco râpée
1 mangue
500 g de fruits de la passion (environ une dizaine)
1 jus d'orange filtré
5 c l de sucre de canne

Préparation des savarins :

Mélanger la farine avec le cacao et le sel. Ajouter la levure fraîche délayée dans le lait tiède et les oeufs battus. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Laisser lever 1 h en protégeant le saladier avec un torchon pour préserver des courants d'air.

Au bout d'1 h ajouter 10 g de sucre et 90 g beurre fondu à la pâte. Bien mélanger et répartir la pâte dans des petits moules anti-adhésif (si les moules ne sont pas anti-adhésifs les beurrer avant de mettre la pâte). Laisser lever la pâte au ras des moules puis faire cuire dans le préchauffé à 200-210° suivant le four pendant 15 mn. Quand les savarins sont cuits les sortir du four, les démouler et laisser refroidir.

Porter à frémissement en remuant 50 cl d'eau avec le reste de sucre et hors du feu ajouter le rhum. Bien imbiber les savarins avec ce sirop et les poser au fur et à mesure sur un plat.

Préparation de la garniture :

Ouvrir les fruits de la passion en 2, les évider avec une cuillère et passer la pulpe au tamis. Réserver les pépins. Mixer la pulpe avec le jus d'orange et le sirop de sucre de canne. Ajouter quelques pépins dans le coulis et réserver au frais.

Fouetter la crème en chantilly dans un récipient très froid et incorporer à la fin le sucre glace et le lait de coco. Réserver au frais.

Éplucher la mangue et la couper en fines lamelles.

Pour le service déposer les savarins sur les assiettes à l'aide d'une spatule. Mettre un lien de raphia à la base et les fendre en 2 dans la hauteur jusqu'au lien. Écarter légèrement les 2 parties du savarin et mettre de la chantilly coco avec une poche à douille cannelée.

Disposer la mangue et répartir le coulis passion. Parsemer de noix de coco râpée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>