

Petit pot crémeux au chocolat noir, riz soufflé au caramel beurre salé |

Recette pour 12 Tapas



Description

Une crème de chocolat qui sera ravir les petits comme les grands. Une technique simple et rapide.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le miel par du glucose ou un sirop de maïs.

Le miel vous aidera à stabiliser le mélange et garder une belle texture.

Ingrédients

Ganache liquéfiée

- 500 Gr Crème 35%
- 250 Gr Chocolat noir
- 1 Cuil. à soupe Miel

Riz soufflé, caramel au beurre salé

- 60 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 100 Gr Crème 35%
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 75 Gr Riz soufflé (rice crispies)

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Ganache liquéfiée

Dans un bol (cul de poule) déposez le chocolat en petits morceaux.

Dans une casserole, portez à ébullition la crème et le miel.

Versez la crème chaude sur le chocolat en trois fois, fouettez doucement pour mélanger au fur et à mesure.

Finalisez avec le mixeur plongeant à main, pour, vous assurez d'un mélange homogène.
Versez la ganache encore chaude dans les verrines (60 gr).

Riz soufflé, caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde, ajoutez le beurre et mélanger.

Ajoutez la crème chaude en plusieurs fois, fouettez et porter à ébullition environ deux minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois étamine au besoin.

Versez la sauce au caramel sur une plaque pour la tiédir.

Mélangez délicatement la sauce avec le riz soufflé.

Montage

Une fois la ganache solidifiée par la réfrigération, déposez délicatement dessus le riz soufflé au caramel beurre salé.

Bon appétit!