

Petit pot de crème au chocolat, siphon caramel beurre salé, crumble cacao

Recette pour 4 personnes / 12 tapas



Description

Verrine de crème chocolat, mousse de caramel au beurre salé, biscuit crumble au cacao.

L'astuce du chef

Vous pouvez varier la saveur du crémeux (chocolat blanc, vanille...)

Ingrédients

Pour le crémeux au chocolat

- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 125 Ml Lait
- 30 Gr Sucre
- 135 Gr Chocolat noir
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf

Pour le crumble cacao

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Sucre
- 85 Gr Farine
- 15 Gr Cacao en poudre

Pour la mousse caramel

- 50 Gr Sucre
- 5 Gr Beurre
- 175 Gr Crème 35%

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Crème chocolat

Faites bouillir le lait et la crème. Blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble. Tempérez les œufs avec un peu du mélange lait/crème. Remettez les œufs dans la casserole du lait et crème et procédez comme une crème anglaise. Lorsqu'elle est cuite, hors du feu, versez le chocolat dedans. Coulez cet appareil dans des verrines à 1/3. Réservez au réfrigérateur.

Crumble cacao

Tempérez le beurre 1h à l'avance. Mélangez tous les ingrédients à la façon d'une pâte sablée. Déposez cet appareil sur une plaque couverte de papier parchemin. Cuire au four à 390°F pendant 8-9 minutes. Laissez refroidir.

Mousse caramel beurre salé

Faites un caramel à sec avec le sucre. Ajoutez le beurre puis la crème. Laissez refroidir et versez dans le siphon. Chargez avec une cartouche de gaz.

Montage

Une fois le crémeux figé, posez quelques miettes de crumble dessus et un peu de mousse caramel. Servir.

Bon appétit!