

Verrine de cheesecake, pop-corn au chocolat et biscuit Graham - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 tapas

Description

Un dessert au fromage avec une touche de chocolat et de ... pop-corn !

Ingrédients

Pour la crème

- 1 Tasse(s) Fromage à la crème
- 0.50 Tasse(s) Crème 35% à fouetter
- 5 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Pop-corn

- 0.25 Tasse(s) Maïs sec à pop-corn
- 1 Cuil. à soupe Huile végétale
- 0.25 Tasse(s) Chocolat noir

Base de Graham

- 0.25 Tasse(s) Biscuits graham
- 1 Cuil. à soupe Cassonade
- 1 Cuil. à soupe Beurre fondu

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

À préparer avant le cours

Assurez-vous que tous vos ingrédients soient mesurés avant le cours. Tempérez votre fromage sur le comptoir pour une heure.

Matériel

2 verrine, verres ou tasse à café.
1 casserole avec son couvercle
2 cups de poule
1 fouet

Crème fromage

Dans un cul de poule, mélangez le fromage à la crème tièdit avec le sucre à l'aide d'un fouet. Cela aidera à dissoudre le sucre. Ensuite ajoutez-y la crème froide avec l'extrait de vanille et fouettez en incorporant de l'air pour légèrement monter le mélange.

Popcorn

Dans une casserole chaude, versez l'huile ensuite les grains de maïs. Enrobez les d'huile, couvrir et cuire à feu moyen élevé pendant quelques minutes avec un couvercle, en remuant la casserole, jusqu'à ce que le son du maïs qui éclate soit pas de moins en moins constant.

Pendant ce temps, faites fondre votre chocolat au micro-ondes ou dans un bain-marie.
Dès que le maïs est prêt, mettez le dans votre chocolat fondu, ajoutez une touche de sel et mélangez.

Base de graham

Mélangez les trois ingrédients ensemble et installez le produit final dans le fond de vos verrines.

Bon appétit!