

Verrine légère chocolat grand cru crumble amande et émulsion framboise

INGRÉDIENTS

POUR LE CRUMBLE

- 2g de cannelle
- 150gr de farine
- 120gr de sucre semoule
- 100g de beurre
(pas trop dur)
- 40gr d'amande en poudre
- 10gr d'eau de vie framboise

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- 350gr de lait
- 10 jaunes d'oeufs
- 100gr de sucre semoule
- 500gr de chocolat noir
- 600gr de crème fouettée

POUR L'ÉMULSION FRAMBOISE

- 25cl de coulis de framboise
- 25cl de crème liquide



Le crumble :

- 1 Sabler le tout à la main en ayant soin de laisser apparaître de petits amalgames.
- 2 Disposer sur plaque et cuire au four 8/10 minutes à 175°. Laisser refroidir.

La mousse au chocolat :

- 1 Faire bouillir le lait verser sur les jaunes blanchis avec le sucre. Cuire comme une crème anglaise sans faire bouillir.
- 2 Verser sur le chocolat en prenant soin de bien le faire fondre,
- 3 Une fois la masse bien froide incorporer la crème fouettée.

L'émulsion framboise :

Mélanger le coulis de framboise et la crème liquide. Ajouter des framboises fraîches.

Le dressage :

Dressage à votre envie selon les verrines disponibles



Par Hervé Cune

Les Jardins de Sophie, Xonrupt-Longemer