

Marbré chocolat blanc-framboise

Pour 10 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :
400 g de chocolat blanc
250 g de framboises
200 g de spéculos
20 cl de crème liquide
60 g de beurre



Préparation :

Mixez les spéculos. Malaxez la poudre obtenue avec le beurre. Posez le cadre inox sur la plaque perforée couvert d'un papier sulfurisé. Tapissez le fond du cadre de ce mélange. Disposez quelques framboises.

Portez la crème à ébullition. Versez le chocolat blanc concassé dans la crème. Fouettez pour le faire fondre.

Divisez la préparation dans deux récipients. Mixez le reste des framboises. Filtrez et versez le coulis obtenu dans un des récipients, mélangez bien. Laissez refroidir.

Versez la préparation au chocolat et celle à la framboise en alternance dans le cadre. Formez des tourbillons avec une baguette. Réfrigérer 2 heures. Servez le marbré coupé en carrés.

Note :

La recette originale est fait avec des sablés au chocolat noir et 100 g de beurre. Vous pouvez également mettre des Brownie au fond, avec seulement 50 g de beurre.

Source :

Maxi Cuisine pour recevoir - Hors Série Printemps 2009