

CREME AU CHOCOLAT PRALINE, ESPUMA DE COMBAWA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 5 mn

Attente: 1 ou 2 heures

Pour 6 mini verrines ou 4 plus grands verres:

Pour la crème au chocolat:

60 g de chocolat au lait râpé ou en pistoles (si possible chocolat de couverture)

60 g de pâte pralinée

25 cl de lait

5 cl de crème liquide

1 feuille de gélatine réhydratée

Pour l'espuma de combawa:

10 cl de crème liquide

50 g de sucre glace

Le jus d'un combawa

La crème au chocolat:

Porter le lait et la crème à ébullition avec la pâte pralinée, remuer pour la faire fondre. Ajouter le chocolat, laisser reposer 1 ou 2 minutes avant de remuer énergiquement pour obtenir une crème bien lisse. Incorporer la gélatine pendant que le liquide est encore chaud et laisser refroidir un peu avant de couler dans des verres et de laisser refroidir. Réserver au froid.

L'espuma de combawa:

Mélanger la crème au sucre glace et au jus de combawa, Filtrer avant de mettre dans le siphon avec une capsule de gaz. Secouer et réserver au frais en position horizontale une heure ou deux.

Finition:

Sortir le siphon du réfrigérateur, le secouer 5 à 6 fois de haut en bas et remplir le haut des verres avec l'espuma.

Parsemer de zestes de combawa très fins ou d'éclats de feuille d'or. Réserver au froid.