

TETE A TETE

Pour le biscuit :

1 œuf
30 g de sucre
25 g de farine
7 g de Maïzena

Préchauffer le four Th 6.

Monter le blanc en neige bien ferme avec le sucre.

Mélanger avec le blanc, puis ajouter la farine et la Maïzena tamisées ensemble.

Etaler sur une feuille de cuisson, enfourner pour 12 mn.

Démouler quelques minutes après la sortie du four, mais sans attendre le refroidissement.

Couper aux dimensions du cadre + 1 mm de chaque côté, chemiser le cadre avec du papier sulfurisé et installer le biscuit au fond.

Pour le caramel :

50 g de sucre
10 cl de crème liquide
25 g de beurre demi sel

Faire un caramel à sec avec le sucre.

Porter la crème à ébullition en parallèle.

Hors du feu, ajouter la crème au caramel, puis le beurre.

Remettre sur le feu, porter à ébullition, et maintenir pendant deux ou trois minutes.

Laisser refroidir complètement, puis verser sur le biscuit et réfrigérer.

Pour la chantilly :

30 g de chocolat noir
50 g de chocolat Nestlé au caramel
120 g de crème liquide entière
1/3 de fève Tonka râpée

Faire fondre le chocolat avec la fève Tonka râpée.

Monter la crème en chantilly très ferme, en incorporer une petite partie au chocolat vivement, puis le reste délicatement.

Verser par-dessus le caramel, congeler deux heures puis passer au réfrigérateur jusqu'au moment de décercler.

